Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхина Марина Юрьевна
Должность: Директор
Дата подписания: 30.10.2026 17:28:05
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО.01.01 Русский язык

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Русский язык» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Составитель: Сергеева И.В., преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... 26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Особое значение имеет дисциплина при формировании и развитии ОК

Код и наименование планируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-готовность к саморазвитию к самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, комбинированного и виртуального взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность поминать мир с позиции другого человека;	-совершенствование умений создавать устные монологические диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично, представлять результаты учебно- исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации на практике письма; сформированность умений работать со словарями справочниками, в том числе академическими словарями справочниками в электронном формате; - совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной,

		официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**В области эстетического воспитания** -эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, технического труда, спорта и общественных отношений; -способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и морового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладевание универсальными коммуникативными действиями:** **а) общение:** - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности Многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и форм личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; - сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать комментировать основную дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально- делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения, соответствующего уровню развития современной науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего сознаю своего места в	- совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов);

	поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры, как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности; готовность осуществлять исследовательскую и проектную деятельность индивидуально и в учебной группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску и решению практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	- совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; - совершенствование умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; - сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Объем образовательной программы дисциплины (в т.ч.):	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	**66**
Теоретическое обучение	**32**
Практические занятия	**30**
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1.	**Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры**	**12**	**ОК 05**
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.	**Лекция.** Язык - важнейшее средство общения. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Язык и культура**.**	2	ОК 05
	Практическое занятие. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе. Входной контроль.	2	ОК 05
Тема 1.2. Происхождение русского языка этапы формирования русской лексики.	**Лекция.** Происхождение русского языка этапы формирования русской лексики. Лексика с точки зрения происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.	2	ОК 05
	Практическое занятие. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	2	ОК 05
Тема 1.3. Язык как система знаков. Лексические и фразеологические единицы.	**Лекция. Язык как система знаков. Слово и его значение.** Основные лексические единицы. Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.	2	ОК 05
	Практическое занятие. Фразеология. Крылатые слова. Пословицы и поговорки. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	2	ОК 05
Раздел 2.	**Фонетика, морфология и орфография**	**32**	**ОК 04; ОК 05**
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	**Лекция.** Фонетика. Фонема, слог. Фонетические процессы русского языка. Орфоэпия. Акцентология. Особенности русского произношения и ударения. Логическое ударение. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Орфография. Правописание гласных в корне слова (безударные проверяемые гласные, безударные непроверяемые гласные, чередующиеся гласные).	2	ОК 04; ОК 05

Тема 2.2. Морфемика и словообразование.	**Лекция.** Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Правописание звонких и глухих согласных. Правописание приставок при- / пре-. Правописание приставок на з- / с-. Правописание Ъ и Ь.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 2.3. Морфология. Имя существительное как часть речи.	**Лекция.** Морфология. Части речи. Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). ***Имя существительное*** Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж, склонение.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных правописание сложных имен существительных.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Лекция.** Лексико-грамматические разряды прилагательных. Степени сравнения прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний прилагательных. Правописание сложных прилагательных.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи. Местоимение как часть речи.	**Лекция.** Лексико-грамматические разряды числительных. Типы склонения числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Лексико-грамматические разряды местоимений.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Правописание числительных. Числительные и измерения в профессиональной деятельности. Дефисное написание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 2.6. Глагол как часть речи.	**Лекция.** Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, наклонение. число, род, время лицо).	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний глаголов.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 2.7. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.	**Лекция.** Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Правописание суффиксов причастий и деепричастий. Правописание Н и НН в причастиях.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 2.8. Наречие. Служебные части речи.	**Лекция.** Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Разряды предлогов по семантике.	2	ОК 04; ОК 05

	Разряды союзов по семантике.		
	Практическое занятие. Правописание наречий. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Трудные случаи правописания частицы НЕ.	2	ОК 04; ОК 05
Раздел 3.	**Синтаксис, пунктуация**	**12**	**ОК 04; ОК 05; ОК 09**
Тема 3.1. Синтаксис. Основные единицы синтаксиса.	**Лекция.** Синтаксис. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Простое предложение. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Второстепенные члены предложения. Односоставное и неполное предложение.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Пунктуация простого предложения. Тире между подлежащим и сказуемым.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 3.2. Осложненное простое предложение.	**Лекция.** Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.	2	ОК 04; ОК 05
	Практическое занятие. Знаки препинания в предложения с однородными членами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Знаки препинания при вводных словах и конструкциях. Знаки препинания при обращении.	2	ОК 04; ОК 05
Тема 3.3. Сложное предложение.	**Лекция.** Типы сложных предложений. Сложносочинённое предложение. Сложноподчинённое предложение. Типы придаточных предложений. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2	ОК 05; ОК 09
	Практическое занятие. Знаки препинания в сложных предложениях. Правила оформления прямой речи. Правила оформления цитат.	2	ОК 05; ОК 09
Прикладной модуль. Раздел 4.	**Особенности профессиональной коммуникации (практико-ориентированное содержание)**	**6**	**ОК 04; ОК 05; ОК 09**
Тема 4.1. Язык как средство	**Лекция.** Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Речевая ситуация. Речевой этикет.	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09

профессиональной и межкультурной коммуникации.			
	Практическое занятие. Язык специальности. Терминология и профессиональная лексика. Лексикография. Основные терминологические словари.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 4.2. Текст. Типы речи. Функциональные стили речи.	**Лекция.** Текст. Типы текста. Функциональные стили речи.	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Практическое занятие. Научный стиль и его подстили. Профессиональная терминология. Виды терминов. Практика анализа и деловых бумаг, официальных документов. Виды документов в конкретной специальности.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Консультации	**4**	
	Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**	
	Итого	**72**	

В процессе реализации программы:

- на лекциях используются интерактивные методы обучения: дебаты, дискуссии, лекции-презентации
- на семинарских занятиях: выступление малых групп с докладами, рефератами, информационными сообщениями, презентациями, отчётами по итогам исследовательской работы студентов;
- практические занятия проводятся как в индивидуальной, так и групповой форме организации учебной деятельности: решение ситуаций, задач, выполнения упражнений;
- самостоятельная работа обучающихся активизируется методами самообразования и формами сотрудничества студентов в процессе её выполнения: проектная деятельность, исследовательская работа, просмотр и обсуждение тематических видеороликов.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Русский язык и литература», оснащенным в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература:

1. Русский язык: базовый уровень. В 2 частях. Ч.1 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва : Просвещение, 2024. — 304 с. — ISBN 978-5-09-112623-5, 978-5-09-112624-2 (ч.1)
2. Русский язык: базовый уровень. В 2 частях. Ч.2 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва : Просвещение, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-09-112623-5, 978-5-09-112625-9 (ч.2).
3. *Лобачева, Н. А.* Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — URL : https://urait.ru/bcode/538521
4. *Лобачева, Н. А.* Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12621-1. — URL : https://urait.ru/bcode/538846
5. *Лобачева, Н. А.* Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — URL : https://urait.ru/bcode/538847

Дополнительная литература:

1. Бегаева Е.Н., Бойко Е.А., Михайлова Е.В., Шарохина Е.В. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебное пособие/Е.Н. Бегаева, Е.А. Бойко.С.: Научная книга, 2012.– Режим доступа: (http://www.iprbookshop.ru/6332)
2. Рогачева Е.Н., Фролова О.А. Русский язык. Орфография, морфология. Второй уровень владения языком [Электронный ресурс]:учебное пособие/Е.Н. Рогачева, О.А. Фролова. С.: Ай Пи Эр Медиа – Режим доступа: (http://www.iprbookshop.ru/6984)

3. Рогачева Е.Н., Фролова О.А., Лазуткина Е.А. Русский язык. Синтаксис и пунктуация:[Электронный ресурс]: учебное пособие/Е.Н. Рогачева, О.А. Фролова. С.: Ай Пи Эр Медиа 2012. –Режим доступа:(http://www.iprbookshop.ru/6985)

4. Долбик Е.Е., Леонович В.Л., Саникович В.А. Русский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/Е.Е. Долбик, В.Л. Леонович, В.А.Саникович. Вышэйшая школа Минск, 2014. – Режим доступа:http: (//www.iprbookshop.ru/35540.html)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с[1]	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления

		Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО.01.02 Литература

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Литература» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Составитель: И.В.Сергеева, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины «Литература»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Особое значение имеет дисциплина при формировании и развитии ОК

Код и наименование планируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Общие**	**Дисциплинарные (предметные)**
	В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -готовность к активной деятельности социальной и технологической направленности, способность инициировать планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; -интерес к различным сферам профессиональной деятельности; Овладение универсальными логическими действиями: а) базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для классификации, сравнения и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской деятельности, навыками разрешения проблем;	-осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как к неотъемлемой части культуры; - определять способы взаимосвязи между языком, литературным, интеллектуальным, духовно- нравственным развитием личности; - знать содержание ключевых проблем и суть историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений; выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезы ее решения, находить аргументы для доказательства своих решений, задавать параметры и критерии решений; -актуализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; - уметь переносить полученные знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания и з различных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать новые подходы и решения; -способность их использования в познавательной и социальной практике;	
ОК 2 **Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности**	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры, как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из разного типа источников, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего основного образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельно истолковать прочитанный устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать

	оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, Коммуникативных организационных задач с соблюдением правовых и этических норм, норм информационной безопасности	собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с различными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного познания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - способствовать формированию широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора	-сформировать устойчивый интерес к чтению как к средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; -способность выявлять в произведениях художественной литературы, образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссиях на литературные темы; - осознавать художественную картину мира, созданную автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умение выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать внутреннее состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать взаимоотношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию к самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, комбинированного и виртуального взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; Овладение универсальными регулятивными действиями:	- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умение выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность поминать мир с позиции другого человека;	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания -эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, технического труда, спорта и общественных отношений; -способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и морового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	- сформировать умение выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего основного образования); - сформировать представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	-осознания обучающимися российской гражданской идентичности; -целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания,	-сформировать устойчивый интерес к чтению как к средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и

основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	экологической культуры, способность ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных, национальных, общечеловеческих, гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах общества, участвовать в самоуправлении образовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные и коммуникативные); - способность их использовать в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и	учитывать историко-культурный контекст, контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной учебной траектории; - овладение навыками учебно- исследовательской проектной и социальной деятельности;	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего уровню развития современной науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего сознаю своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры, как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности; готовность осуществлять исследовательскую и проектную деятельность индивидуально и в учебной группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску и решению практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельно истолковать прочитанный устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Объем образовательной программы дисциплины (в т.ч.):	**108**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	**104**
Теоретическое обучение	**52**
Практические занятия (включая единицы прикладного модуля)	**52**
Промежуточная аттестация **(зачёт с оценкой)**	**4**

1.2. Тематический план и содержание дисциплины

Раздел 1.	**Русская литература первой половины XIX века**	**6**	**Формируемые компетенции**
Тема 1.1. Литература и ее место в жизни человека	***Лекция.*** Литература как вид искусства. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 1.2 Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Литература 1-й половины XIX века.	***Практическое занятие.*** Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (работа в малых группах: повторение и обобщение тем: А.С. Пушкин. Лирика», «М.Ю. Лермонтов. Лирика», «Н.В. Гоголь. Жизненный и творческий путь».	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 1.3. **Единица прикладного модуля** «Дело мастера боится»	***Практическое занятие.*** «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Раздел 2.	**Русская литература второй половины XIX века**	**40**	
Тема 2.1. Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе.	***Лекция.*** Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.2. Пьеса А. Н. Островского «Гроза». Критики о драме «Гроза». Театрально-сценическое открытие А.Н. Островского.	***Лекция.*** Пьеса А.Н. Островского «Гроза». Сюжет, герои, авторская позиция. Критики о драме «Гроза». Театрально-сценическое открытие А.Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	Практическое занятие. Комментированное выразительное чтение избранных эпизодов по ролям. Подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (или написание текста информационной и публицистической заметок о нравах и быте города Калинова (на основе художественного текста). *Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору*	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.3. Творчество И.А. Гончарова. Роман «Обломов». **Единица прикладного модуля.** «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	***Лекция.*** Творчество И.А. Гончарова. Сведения из биографии. Роман «Обломов». Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа. Штольц и Обломов. Роман «Обломов» в оценке критиков.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	Практическое занятие (единица прикладного модуля). Стереотипы, связанные с той или иной профессией; представления учащихся о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. ***Практическое занятие.*** Анализ избранных эпизодов (гл.5 ч.1 и др. на усмотрение преподавателя из романа «Обломов»).	2/2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

Тема 2.4. Творчество И.С. Тургенева. «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа.	***Лекция.*** Творчество И.С. Тургенева. Сведения из биографии. Роман «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя. Значение заключительных сцен романа. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа. Д. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.5. И.С. Тургенев. Роман «Отцы и дети». Образ Базарова. **Единица прикладного модуля** «Порядочный химик в двадцать раз полезнее всякого поэта...»	***Практическое занятие.*** Работа с избранными эпизодами романа (гл. 10). Поиск ответа проблемный вопрос: «Согласны ли вы с высказыванием Базарова о том, что «порядочный химик в двадцать раз полезнее всякого поэта» или «Что может объединить людей разных поколений?». Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова (можно от лица Аркадия, как свидетеля спора).	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.6. Творчество Ф. И. Тютчева и А.А. Фета.	***Практическое занятие.*** Творчество Ф. И. Тютчева и А.А. Фета Сведения из биографии. Философичность – основа лирики поэта. Символичность образов поэзии Тютчева. Общественно-политическая лирика. Ф. И. Тютчев, его видение России и ее будущего. Лирика любви. А.А. Фет. Сведения из биографии. Связь творчества Фета с традициями немецкой школы поэтов. Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии. Гармоничность и мелодичность лирики Фета. Лирический герой в поэзии А.А. Фета. Выразительное чтение стихотворений. Подбор иллюстративного материала. Подготовка сообщений о жизненном и творческом пути поэтов	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть		
Тема 2.8. Творчество Н. А. Некрасова. Лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».	***Лекция.*** Н.А. Некрасов. Сведения из биографии. Гражданский пафос лирики. Своеобразие лирического героя 40-х–50-х и 60-х–70-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Разнообразие интонаций. Поэтичность языка. Интимная лирика.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	Практическое занятие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Комментированное чтение избранных эпизодов поэмы. Подбор иллюстративного материала. Подготовка сообщений(Особенности стиля. Сочетание фольклорных сюжетов с реалистическими образами. Своеобразие языка. Поэма Некрасова – энциклопедия крестьянской жизни середины XIX века.). *Выразительное чтение наизусть.*	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.9. Творчество Н. С. Лескова. **Единица прикладного модуля** «Каждый должен быть величествен в своем деле»/ пути совершенствования профессии	***Практическое занятие.*** Творчество Н.С. Лескова. Сведения из биографии. *Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие. Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

Тема 2.10. Творчество М. Е. Салтыкова-Щедрина. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» Люди и реальность в сказках М.Е. Салтыкова -Щедрина.	***Практическое занятие.*** Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина. Сведения из биографии. Своеобразие типизации Салтыкова-Щедрина. Объекты сатиры и сатирические приемы. Своеобразие писательской манеры. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. Тематика и проблематика сказок. Роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени, или инфографики, или буклета, или постера и коллажа и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.11. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание».	***Лекция.*** Ф.М. Достоевский. Сведения из биографии. «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.12. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».	***Практическое занятие.*** Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание», в которых обсуждается теория главного героя: комментированное чтение и обсуждение. Глава 3, часть 5; эпилог (эпизод кошмарного сна героя). Работа в малых группах: Написание текста-исследования «Идеологическая причина преступления Раскольникова» («Почему Раскольников убивает?» В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе.		
Тема 2.13. Л. Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.	***Лекция.*** Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.14. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа.	***Лекция***. Роман «война и мир» (обзор). Духовные искания любимых героев Л.Н. Толстого. Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова. Авторский идеал семьи. Значение образа Платона Каратаева. «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе. Духовные искания любимых героев Л. Н. Толстого. Авторский идеал семьи. Значение образа Платона Каратаева. «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.15. Человек в поиске правды и любви: реализм Л. Н. Толстого.	***Практическое занятие.*** Работа с избранными эпизодами из прозы Л.Н. Толстого («Война и мир»): комментированное чтение и обсуждение. Работа с инф. ресурсами: подготовка интеллект карты или коллажа об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого, любимых героев.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.16. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад».	***Лекция.*** А. П. Чехов. Сведения из биографии. Рассказы «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Комедия «Вишневый сад». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	Практическое занятие. Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	содержанием рассказа. Написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада».		
Раздел 3.	**Русская литература на рубеже веков. Поэзия и проза начала XX века**	**22**	
Тема 3.1. Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики.	***Практическое занятие.*** Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. «Серебряный век» русской поэзии (символизм, акмеизм, футуризм). Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи…»); А. Белый («Раздумье»). Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»).. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Кузнечик», «Заклятие смехом»). Чтение стихов поэтов Серебряного века с элементами анализа – выделением признаков того или иного направления: отработка навыка поиска характерных признаков по описанию, тренировка умения соотносить определения и значения терминов с конкретными примерами (поиск примера по заданной модели и параметрам).	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Единица прикладного модуля «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности.	***Практическое занятие***. Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 3.2. Творчество И. А. Бунина.	***Лекция.*** Творчество И.А. Бунина. Сведения из биографии. Рассказы: «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско». Философичность лирики Бунина. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого. Осуждение бездуховности существования. Изображение	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	«мгновения» жизни. Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.		
Тема 3.3. Творчество А. И. Куприна.	***Практическое занятие.*** Творчество А.И. Куприна. Сведения из биографии. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 3.4. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	***Практическое занятие.*** Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора. Рассказы: «Большой шлем», «Иуда Искариот».	2	ОК1, ОК2, ОК 3, ОК4, ОК 5, ОК6, ОК 9
Тема 3.5. Творчество М. Горького.	***Практическое занятие.*** Творчество М. Горького. Сведения из биографии (на основе изученного материала Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне». Чтение по ролям фрагментов пьесы	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 3.6. Творчество А. А. Блока.	***Практическое занятие.*** Творчество А.А. Блока. Сведения из биографии. Лирика. Поэма «Двенадцать». Природа социальных	4	ОК1, ОК2, ОК3,

	противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России. Анализ стихотворения (по выбору) и представление в формате креолизованного текста. Работа с иллюстративным рядом к поэме (ил. Ю. Анненкова): выстраивание связного ряда с обоснованием, на основе чего (сюжет, персонажи и др.). *Выразительное чтение одного стихотворения по выбору*		ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 3.7. Творчество В. В. Маяковского. Основные темы и мотивы лирики. Поэма «Облако в штанах».	***Практическое занятие.*** Творчество В. В. Маяковского. Сведения из биографии. Лирика. Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре. Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки».	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 3.8. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях.	***Практическое занятие.*** Сведения из биографии. Стихотворенеия: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие. Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»;	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	«Есенин на сцене, в кино и музыке». *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*		
Раздел 4.	**«Человек перед лицом эпохальных потрясений»: русская литература 20-30-х - начала 40-х годов**	**22**	
Тема 4.1. Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-30- х годов.	***Лекция.*** Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Литературные группировки и журналы. Политика партии в области литературы в 20-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений. Крестьянская поэзия 20-х годов. Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи. Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и гражданской войны. Поиски нового героя эпохи Интеллигенция и революция в литературе 20-х годов. Объекты сатирического изображения в прозе 20-х годов. Становление жанра романа-антиутопии. Альтернативная публицистика 20-х годов.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.2. Творчество М. И. Цветаевой.	***Лекция.*** **М.И. Цветаева.** Сведения из биографии. Основные темы творчества Цветаевой. Конфликт быта и бытия, времени и вечности. Поэзия как напряженный монолог-исповедь. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие стиля поэтессы.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.3. Творчество О.Э. Мандельштама.	***Лекция.*** Творчество О.Э. Мандельштама. Сведения из биографии. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Петербургские мотивы в поэзии. Теория поэтического слова О. Мандельштама.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.4. Творчество А. А. Ахматовой.	***Лекция.*** Творчество А. А. Ахматовой. Жизненный и творческий путь. Лирика. Поэма «Реквием». Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога. Тематика и тональность лирики периода первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, к Родине, к России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы.		
Тема 4.5. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы.	***Лекция.*** Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.6. Творчество Б. Л. Пастернака.	***Лекция.*** Творчество Б.Л. Пастернака. Сведения из биографии. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Определение поэзии», «Гамлет», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Эстетические поиски и эксперименты в ранней лирике. Философичность лирики. Тема пути – ведущая в поэзии Пастернака. Особенности поэтического восприятия. Простота и легкость поздней лирики. Своеобразие художественной формы стихотворений.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь».	***Лекция.*** Н.А. Островский. Сведения из биографии. История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа».	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.8. Тема гражданской войны в творчестве М. А. Шолохова.	***Практическое занятие.*** М.А. Шолохов. Сведения из биографии. Роман «Тихий Дон» (обзор). Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Дополнительно: киноистория романа. Сборник «Донские рассказы». Изображение революции и гражданской воны в произведениях писателя. Комментированное чтение и анализ рассказов из сборника «Донские	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	рассказы».		
Тема 4.9. Творчество М. А. Булгакова. Роман «Мастер и Маргарита».	***Лекция.*** М.А. Булгаков. Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	Практические занятие. *К*омментированное чтение и анализ избранных эпизодов. Обсуждение проблематики романа и образов. На выбор и усмотрение преподавателя: анализ своеобразия художественных решений Булгакова в создании «вечных образов», подбор иллюстративного материала. Сопоставление текста романа и эпизодов из экранизаций.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова.	***Лекция.*** Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя», на основе рассказа «Усомнившийся Макар».	2	
Раздел 5.	**«Человек и человечность»: Основные явления жизни конца 50 - 80-х годов XX века.**	**10**	
Тема 5.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе	***Лекция.*** Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись, музыка, кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др. Публицистика военных лет: М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой. Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

	Практическое занятие. Произведения первых послевоенных лет. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К.Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003). Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации на войне. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок. Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме Выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 5.2. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	***Лекция.*** Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

Тема 5.3. Творчество А. Т. Твардовского. Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского.	***Лекция.*** Творчество А.Т. Твардовского. Сведения из биографии. Стихотворения: «Вся суть в одном-единственном завете», «Памяти матери», «Я знаю: никакой моей вины…», «В тот день, когда кончилась война…». Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского. Утверждение нравственных ценностей	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 5.4. Тоталитарная тема в литературе второй половины XX века. Творчество А. И. Солженицына.	***Лекция.*** Творчество А.И. Солженицына. Сведения из биографии. «Один день Ивана Денисовича**».** Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 5.6 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века. Творчество В. М. Шукшина.	***Практическое занятие.*** В.М. Шукшин. Сведения из биографии**.** Рассказы. Изображение жизни русской деревни: глубина и цельность духовного мира русского человека. Художественные особенности прозы В. Шукшина. **«**Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Раздел 6.	**«Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века**	**4**	

Тема 6.1. Лирика Проблематика. Образы.	***Практическое занятие.*** Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Н.М. Рубцов. Сведения из биографии. Тема родины в лирике поэта, острая боль за ее судьбу, вера в ее неисчерпаемые духовные силы. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Рубцова. Иосиф Александрович Бродский. Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре. Давид Самуилович Самойлов. Открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений Н. Рубцова, И. Бродского, Д. Самойлова создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций. *Выразительное чтение стихотворений наизусть (один автор по выбору)*	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 6.2. Драматургия. Традиции и новаторство.	***Лекция***. А.В. Вампилов. Сведения из биографии. Пьеса Драма «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9

Тема 6.3. Проза 2 половины XX - начала XXI века.	***Лекция.*** Ю. Казаков рассказ «Во сне ты горько плакал», В. Белов. Рассказ «На родине». Ю. Трифонов. Повесть «Обмен».	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Раздел 7.	**Зарубежная литература XX века**	**2**	
Тема 7.1. **Единица прикладного модуля.** Общая характеристика зарубежной литературы XX века. Прогресс — это форма человеческого существования в мире НТП.	Рей Брэдбери. Рассказы «Вельд» и «Грянул гром». Рассказы предупреждения. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, тема детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). ***Практическое занятие.*** Дискуссия по теме на основе сюжетов рассказов Р. Брэдбери. Профессии в технологично развивающемся мире: у всех ли профессий есть будущее? Какие профессии перестанут существовать в ближайшем будущем? Несет ли ученый ответственность за последствия научных открытий? Какие этические проблемы ставит перед человечеством научно-технический прогресс?	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	Зачёт с оценкой	**4**	
	Итого:	**108**	

В процессе реализации программы:

- на лекциях используются интерактивные методы обучения: дебаты, дискуссии, лекции-презентации
- на семинарских занятиях: выступление малых групп с докладами, рефератами, информационными сообщениями, презентациями, отчётами по итогам исследовательской работы студентов;
- практические занятия проводятся как в индивидуальной, так и групповой форме организации учебной деятельности: решение ситуаций, задач, выполнения упражнений;
- самостоятельная работа обучающихся активизируется методами самообразования и формами сотрудничества студентов в процессе её выполнения: проектная деятельность, исследовательская работа, просмотр и обсуждение тематических видео-роликов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Русский язык и литература», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

1.Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего общего образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 438 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16221-9. — URL : https://urait.ru/bcode/540958

2.Сафонов, А. А. Литература. Хрестоматия. 11 класс : учебное пособие для среднего общего образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 267 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16220-2. — URL : https://urait.ru/bcode/539227

3.Сафонов, А. А. Литература. Хрестоматия. 10 класс : учебное пособие для среднего общего образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16219-6. — URL : https://urait.ru/bcode/539110

Дополнительная литература

1.Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10164-5. — URL : https://urait.ru/bcode/538003

2.Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1840-1860-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10685-5. — URL : https://urait.ru/bcode/538007

3.Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1870-1890-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10686-2. — URL : https://urait.ru/bcode/538008

4.Красовский, В. Е. Русская литература. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 696 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16256-1. — URL : https://urait.ru/bcode/544805

5.Белинский, В. Г. Статьи о русской литературе. Избранное / В. Г. Белинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08666-9. — URL : https://urait.ru/bcode/538674

6.Львов-Рогачевский, В. Л. Новейшая русская литература [взгляд из 1924 года] / В. Л. Львов-Рогачевский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 390 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08829-8. — URL : https://urait.ru/bcode/541518

7.Горький, М. О русской и зарубежной литературе. Избранные статьи / М. Горький. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 367 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08541-9. — URL : https://urait.ru/bcode/541433

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование компетенций

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. ПМ, По/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на зачете с оценкой
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. ПМ, По/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно	Введение	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. ПМ, По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. ПМ, По/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. ПМ, По/с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. ПМ, По/с	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО 01.03. История

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

набор 2024

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «История» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.13 Поварское и кондитерское дело и специализированных пищевых продуктов и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик:

Челак Е.И., преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Общеобразовательных дисциплин»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации т определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные[2]**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	**ПРб 06.** Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства	**ПРб 07.** Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные[2]**
	взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	точки зрения ее соответствия исторической действительности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	**ПРб 08.** Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) **ПРб 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического	**ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные[2]**
особенностей социального и культурного контекста	творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок,	**ПРб 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **ПРб 02.** Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века **ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов **ПРб 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы **ПРб 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века **ПРб 08.** Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные[2]**
		деятелей отечественной и всемирно, ценностных ориентиров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. 1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	**136**
1.Основное содержание	**126**
вт.ч.:	
Теоретическое обучение	88
Практические занятия	38
Промежуточная аттестация (Экзамен)	6
Консультации	4

2.1. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**26**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**4**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. **Первая мировая война. 1914–1918 гг.**	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	4	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**14**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	4	
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05
	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
гг.	Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение		ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**8**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграцияи насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	4	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Второй мировой войны		
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**36**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		**20**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	2	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	2	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции	**2**	
	Практическое занятие	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Работа с источниками	2	
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России	2	
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Практическое занятие. «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений(технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Тема 4.5. Гражданская война	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Практическое занятие. «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством		
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	2	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**8**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации		
	Практическое занятие	2	ОК 02
	Работа с источниками		
Тема 5.2. Советский Союз	**Основное содержание**	**4**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
в 30-е гг.	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны	2	ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие Работа с источниками	2	ОК 02
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**8**	
Тема 6.1. Первый период	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
войны	**Практическое занятие.** План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	2	ОК 05 ОК 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	2	
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	1	
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери		ОК 06
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Практическое занятие. Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)		2	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**26**	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**8**	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	4	
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**14**	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	4	
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	4	
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке	2	
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны		
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Основное содержание**	**2**	
	Практическое занятие. Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**2**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		**38**	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**26**	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира		
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР	6	
Профессионально ориентированное содержание		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Практическое занятие. Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса)		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			ОК 05 ОК 06
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**10**	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	4	
Тема 12.2. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США.	2	ОК 05 ОК 06 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев Работа с научно-популярной литературой		
Профессионально ориентированное содержание		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Практическое занятие. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов .		4	
Консультации		4	
Экзамен		6	
Всего:		**136**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин, оснащенным в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. - Москва : Просвещение, 2024. - 449 с. - ISBN 978-5-09-109827-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2104822

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. - Москва : Просвещение, 2024. - 301 с. - ISBN 978-5-09-109828-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2104823

Дополнительная литература

1. Артемов В.В. История (16-е изд.) Учебник для СПО – М.: Издательство Академия, 2017 г.

2. Зуев М.Н., Лавренов С.Я. История России, 4-е изд., испр. и доп. / Учебник и практикум для СПО. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/EFE561DC-2F94-48D9-8CC5-821C39C48EC9

3. Карпачев С.П. История России, 2-е изд., пер. и доп. / Учебное пособие для СПО. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/EFE561DC-2F94-48D9-8CC5-821C39C48EC9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типы оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с	Устный опрос Контрольная работа

деятельности применительно к различным контекстам	Р 12, П-о/с	Выступление с презентацией Эссе Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

ООО.01.04 География

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «География» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик:

Е. А. Горшкова, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ» ……..4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……...14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……..21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...……22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	ПРб 1. понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и

	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб3. сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб4. владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально- экономические понятия для решения учебных и (или) практико- ориентированных задач; ПРб10. сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	ПРб2. освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб5. сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб6. сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели,

		характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки	ПРб7. владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; - формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из - своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению – овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение	ПРб4. владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально- экономические понятия для решения учебных и (или) практико- ориентированных задач;

	универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ПРб2. освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб3. сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - -	ПРб1. понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально- культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию,	участии в решении важнейших проблем человечества: - приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; - определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб7. владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: - находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; - формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб8. сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: - объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; - объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; - использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, - спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - - овладение навыками учебно-	ПРб3. сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: - различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; - использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; - проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

	исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ПРб7. владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб8. сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб9.сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	ПРб2. освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб4. владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально- экономические понятия для решения учебных и (или) практико- ориентированных задач; ПРб7. владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб8. сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем

		социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
Основное содержание	
в т.ч.	
с преподавателем	68
Теоретическое обучение	42
Практические занятия	26
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	4

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		**12**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенн	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
ый ландшафты	2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле		ОК 07
	Практическое занятие	**2**	
	№ 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	2	
	Практическое занятие	**2**	
	№ 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	
	Практические занятия	**2**	
	№ 3. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
типология стран мира	2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство		
Раздел 4. Население мира		**12**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока	2	
	Практические занятия	**4**	
	№ 4. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	4	
	Практические занятия	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 5. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
Раздел 5. Мировое хозяйство		**14**	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	
	Практическое занятие		
	№ 6. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	**2**	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Содержание учебного материала (содержание прикладного модуля)**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		
	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду		
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
Раздел 6. Регионы и страны мира		**20**	
Тема 6.1.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Регионы мира. Зарубежная Европа	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона	2	ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие	**2**	
	№ 7. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие	**2**	
	№ 8. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие	**2**	
	№ 9. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		
Тема 6.4.	**Содержание учебного материала**	**4**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Африка. Австралия и Океания	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие	**2**	
	№ 10. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Содержание учебного материала (содержание прикладного модуля)**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	Практическое занятие	**2**	
	№ 11. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях		
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
	Практическое занятие	**2**	
	№ 12. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Промежуточная аттестация-зачет с оценкой		4	
Всего		**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины используется учебный кабинет географии, оснащенным в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

1. Кузнецов, А. П. География: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. – Москва: Просвещение, 2024. – 367 с.: ил., карты.

2. Максаковский, В. П. География: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник / В. П. Максаковский. – 33-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023. – 415 с.: ил., карты.

3. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — URL : https://urait.ru/bcode/566226

Дополнительная литература

1. Бахчиева, О. А. География. Экономическая и социальная география мира: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / О. А. Бахчиева. – 13-е изд., исправленное. – Москва: Просвещение, 2022. – 400 с.: ил.

2. Кузнецов, А. П. География: базовый уровень: рабочая тетрадь: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. – Москва: Просвещение, 2024. – 64 с.: ил., карты.

3. Экономическая география: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 574 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16933-1. — URL : https://urait.ru/bcode/537108

4. Калуцков, В. Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16136-6. — URL : https://urait.ru/bcode/560944

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общие компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5	

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 7.1	оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины
СОО.01.05 Иностранный язык

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набора 2024

Калининград, 2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО. протокол №9/2026 от «23» апреля 2026 года

Составитель: Борина Е.Б, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Гуманитарные науки»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1 Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный (английский) язык»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной програм23мы среднего профессионального образования

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цель дисциплины

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	**ПРб 1** Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста:

	– вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; **ПРб 2** Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении

		вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; **ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари

		и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	**ПРб 3** Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской,

	– оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений	**ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими

	участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	**ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете

	– осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
практические занятия	68
Основное содержание	48
Профессионально ориентированное содержание	20
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов	Формируемые общие компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Входное тестирование	Практическое занятие1. Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	**2**	
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**22**	
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − города; − национальности; − профессии; − числительные; − члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); − внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) − названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: − глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). − простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); − степени сравнения прилагательных и их правописание; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; − модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика:		

	− Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	Практические занятия	**6**	
	2.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 3.Отношения поколений в семье. 4. Описание внешности и характера человека	2 2 2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: − предлоги времени; − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) − глагол с инфинитивом; − сослагательное наклонение − love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	**4**	
	5. Рабочий день. 6. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых	2 2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − здания (attached house, apartment, etc.); − комнаты (living-room, kitchen, etc.); − обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); − техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); − условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); − места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: − оборот there is/are; − неопределённые местоимения some/any/one и их производные.		

	− предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); − модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.); − специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); − наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	**4**	
	7.Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. 8.Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	2 2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); − товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); − одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: − существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − чтение артиклей; − арифметические действия и вычисления		
	Практические занятия	**6**	
	9. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 10. Совершение покупок в продуктовом магазине 11. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2 2 2	
	12.Итоговое занятие.	2	
2сем.		**48**	
Тема № 1.5	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc);		

Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	− правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); − симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc); − способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: − образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; − множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; − существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; − чтение и правописание окончаний. − простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) − правильные и неправильные глаголы; − used to + Infinitive structure		
	Практические занятия	**6**	
	1 Физическая культура и спорт. 2.Здоровый образ жизни 3. Еда полезная и вредная.	2 22	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения; − образование степеней сравнения наречий; − наречия места		
	Практические занятия	**4**	
	4. Почему и как люди путешествуют	2	

	5. Путешествие на поезде, самолете	2	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, etc.). − экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); − достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) − количественные и порядковые числительные; − обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). − сравнительные обороты than, as…as, not so … as; − прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)		
	Практические занятия	**6**	
	6.Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 7.США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции. 8.Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)	2 2 2	
Тема № 1.8 Россия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). − экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: − артикли с географическими названиями;		

	− прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). − сравнительные обороты than, as…as, not so … as		
	Практические занятия	**10**	
	9.Географическое положение, климат, население. 10.Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 11. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 12.Традиции народов России 13.контрольная работа	2 2 2 2 2	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**20**	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: − герундий, инфинитив. − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**6**	
	14. Основные понятия профессии повара-кондитера. Особенности подготовки и по профессии. 15. Роль иностранного языка в вашей профессии	4 2	
Тема 2.2 Промышленные технологии	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**6**	
	16. Современные технологии. 17.Промышленное оборудование 18.Конкурсы профессионального мастерства профессионал	2 2 2	
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**	**4**	

Технический прогресс: перспективы и последствия.	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия	**4**	
	19. Достижения науки. 20.технический прогресс в профессиональной деятельности	2 2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: -грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	**4**	
	21. Известные ученые и их открытия в России. 22. Известные ученые и их открытия за рубежом	2 2	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**72**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Реализации программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Иностранный язык». Помещение кабинета оснащено оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы используется библиотечный фонд образовательной организации, имеющий печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Афанасьева, О. В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2021. – 248 с. – ISBN: 978-5-09-078464-1. – Текст: непосредственный.

2. Афанасьева, О. В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2021. – 256 с. – ISBN: 978-5-09-074622-9. – Текст: непосредственный.

3.Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256 с. – ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. .Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2023). – Текст: электронный.

2. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. – URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2023). – Текст: электронный.

3. Онлайн-словарь Мультитран. – URL:http://www.multitran.ru (дата обращения 11.02.2023). Текст: электронный.

4. Cambridge Dictionaries Online. - URL:http://dictionary.cambridge.org (дата обращения: 11.02.2023). – Текст: электронный.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК02 использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Письма Презентации Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК.02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Тесты Проект Ролевые игры Доклад с презентацией

4.2 Фонды оценочных средств промежуточного контроля

4.2.1 Формы оценочных средств текущего контроля

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства

	Раздел 1. Вводно-корректирующий курс Тема № 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Тема№1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы Тема№1.3. Условия проживания в городской и сельской местности Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Тема№1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача. Тема № 1.6. Туризм. Виды отдыха Тема № 1.7 Страны изучаемого языка. Тема № 1.8 Россия Тема 1.9. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии Тема 1.10. Проблемы современной цивилизации Тема 1.11. Государственные учреждения, бизнес и услуги Тема 1.12. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи. Тема 1.13 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культур.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Промежуточная аттестация – зачёт с оценкой

4.2.1 Критерии оценивания промежуточного контроля

Оценка	Характеристики ответа обучающихся
Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал своё решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал своё решение, используя понятия
Удовлетворительно	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	не решил учебно-профессиональную задачу или задание

4.3 Комплект заданий для зачета с оценкой

Инструкция.

Время на выполнение 90м.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык

Вариант 1.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы. TRETYAKOV GALLERY The State

Tretyakov Gallery is one of the best-known picture galleries in Russia. It takes its name from its founder Pavel Tretyakov, a Moscow merchant and art connoisseur. In the mid-19th century, Tretyakov began to collect Russian paintings. He visited all the exhibitions and art studios and bought the best pictures of contemporary artists. He was especially fond of the works of the Peredvizhniki (or Wanderers) —- the artists who belonged to the Society of Travelling Art Exhibitions. Little by little Tretyakov extended his range of interest and began to collect earlier Russian paintings. More than once he had to add wings to his house in Stravinsky Perilous, because his collection grew larger and larger. In 1881 Pavel Tretyakov opened his collection to the public. 11 years later he donated it to the city of Moscow. Since then the gallery has received hundreds of pictures from other museums and private collections. The Tretyakov Gallery reflects the whole history of Russian art, from the 11 th century to the present day. It has a rich collection of old Russian icons. The world-famous icon is The Trinity, painted in the early 15th century by Andrei Rublev. The gallery contains halls devoted to the magnificent works of such 18th-century celebrities as Rokotov, Levitsky, Borovikovsky, Shchedrin. The first half of the 19th century is represented by brilliant paintings by Bryullov, Tropinin, Ivanov, Venetsianov. The second half of the 19th century is especially well represented. The gallery has the best collection of the Peredvizhniki, such as Kramskoy, Perov, Ghe, Yaroshenko, Myasoyedov, and others. Linked with the Peredvizhniki are such great names in Russian art as Surikov, Repin, Vereshchagin, Vasnetsov, Levitan. There you can see historical paintings, portraits, still-lifes, landscapes, seascapes, etc. Further on we find the cream of turn-of-.the century Russian art: Serov, Vrubel, Kustodiev... Canvases of Soviet painters are housed in the new building situated on Krymskaya Naberezhnaya (Crimean Embankment). The Tretyakov Gallery is not only Russia's biggest and most important museum of Russian Art. It is also a research, cultural and educational centre. Questions

1. When did Pavel Tretyakov begin to collect Russian paintings?
2. Whose works was he especially fond of?
3. .What do you know about the Peredvizhniki?
4. Where did Tretyakov keep his collection?
5. When did he open his collection to the public?
6. What did Tretyakov do with his collection?
7. Who was The Trinity painted by?
8. Do you know any other famous icon-painters?
9. What 18th Century portrait-painters do you know?
10. Why is the second half of the 19th century especially well represented at the Gallery?

Задание 2.

Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

She always goes home for lunch. My girlfriend studied French last year.

He was in Moscow 2 days ago.

They are playing the piano at the moment.

Kate will buy tickets tomorrow.

Задание 3.

Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.

When I (to come) home, my little sister (to sleep).

You (to eat) ice- cream now?

How you (to help) your friend last summer?

I (to send) a letter to my friend in 2 days.

He never (to shout) at his students.

He (to be) a wonderful teacher, I remember.

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык, используя подходящую степень сравнения прилагательных.

Это очень легкая задача.

Дайте мне более трудную задачу.
Твое платье очень красивое, но мое платье красивее.
Моя работа самая важная.
Какая самая смешная телевизионная программа?
Это худший день.
Английский язык такой же сложный, как немецкий.

Вариант 2.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

PRESS IN BRITAIN

Probably in no other country are there such great differences between the various national daily newspapers - in the type of news they report and the way they report it. On the one hand, there are the "quality" newspapers: The Times, The Independent,
The Guardian, the Financial Times and The Daily Telegraph. These concern themselves,
as far as possible, with factual reports of major national and international events, with the
world of politics and business and with the arts and sport.

On the other hand, there are the "populars" and "tabloids", so-called because of their smaller size. The tabloids - the most widely read of which are The Daily Mail. The Daily Express, the Daily Mirror, The Sun and The Daily Star - concentrate on more emotive
reporting of stories often featuring sex, violence, the Royal Family, film and pop stars,
and sport. It is often said that the popular press aims to entertain its readers rather than
inform them. The tabloid press is much more popular than the quality press.

In some countries, newspapers are owned by government or by political parties. This is not the case in Britain. Newspapers here are mostly owned by individuals or by publishing companies, and the editors of the papers are usually allowed considerate freedom of expression. This is not to say that newspapers are without political bias. Papers The Daily Telegraph, The Daily Express and The Sun, for example, usually reflect
Conservative opinions in their comment and reporting, while the Daily Mirror and The Guardian have a more left-Wing bias.

In addition to the 12 national daily newspapers there are: nine national papers which are published on Sundays. Most of the "Sundays" contain more reading matter than daily papers, and several of them also include "color supplements"- separate colour magazines
which contain photographically-illustrated feature articles. Reading a Sunday paper, like having a big Sunday lunch, is an important tradition in many British house holds.

Besides, nearly every area in Britain has one or more local newspapers. The British are one of the biggest newspaper-reading nations in the world.

Questions

1. What "quality" newspapers do you know?
2. What do they concern themselves with?
3. What does a "tabloid" mean?
4. What "popular" newspapers do you know?
5. It is often said that the aim of the popular press is to entertain its readers rather than inform them.
   What kind of materials do these newspapers concentrate on?
6. Are "quality" papers more popular than "tabloids"?
7. In some countries, newspapers are owned by government or by political parties.
   What about Britain?
8. What's the difference between daily newspapers and "Sundays"?
9. What does a "color supplement" mean?
10. Are the British one of the biggest newspaper-reading nations in the world?

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому

предложению
He knows one thousand German words.
My aunt painted her house three years ago.
She always has her dinner at the restaurant.
They will come here in an hour.
Nick is making a report right now.
Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple,Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, илиFuture Simple.
She (to leave) the room a moment ago.
Show me the dress which you (to make).
You (to play) the piano yesterday?
He always (to cook) dinner on Saturdays.
They (to like) ice – cream?
Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык,
используя подходящую степень сравнения прилагательных.
Он такой же сильный, как его брат.
Я считаю, что груши вкуснее яблок.
Ваша кошка меньше нашей собаки.
Это самая маленькая комната в нашем доме.
Какой дом самый высокий на вашей улице?
Задание 5. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present, Past или
Future Simple Passive и переведите предложения.
I (to give) a very interesting book at the library last Friday.
Not many houses (to build) in our town every year.
This work (to do) tomorrow.
We (to invite) to a concert 2 days ago.
Bread (to eat) every day.

Вариант 3.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

ENVIRONMENTAL PROTECTION.

The poisoning of the world's land, air, and water is the fastest-spreading disease of civilization. lt probably produces fewer headlines than wars, earthquakes and floods, but it is potentially one of history's greatest dangers to human life on earth. If present trends continue for the next several decades, our planet will become uninhabitable.

Overpopulation, pollution and energy consumption have created such Planet-wide problems as massive deforestation, ozone depletion, acid rains and the global warming that is believed to be caused by the greenhouse effect.

The seas are in danger. They are filled with poison: industrial and nuclear waste, chemical fertilizers and pesticides. The Mediterranean is already nearly dead; the North Sea is following. The Aral Sea is on the brink of extinction. If nothing is done about it, one day nothing will be able to live in the seas.

Every ten minutes one kind of animal, plant or insect dies out forever. If nothing is done about it, one million species that are alive today will have become extinct twenty years from now.

Air pollution is a very serious problem. In Cairo just breathing the air is life threatening- -- equivalent to smoking two packs of cigarettes a day. The same holds true for Mexico City and 600 cities of the former Soviet Union. .

Industrial enterprises emit tons of harmful substances. These emissions have disastrous consequences for our planet. They are the main reason for the greenhouse effect and acid rains.

An even greater environmental threat are nuclear power stations. We all know how tragic the consequences of the Chernobyl disaster are.

People are beginning to realize that environmental problems are not somebody else's.

They join and support various international organizations and green parties. If governments wake up to what is happening - perhaps we'll be able to avoid the disaster that, threatens the natural world and all of us with it.

Questions

1. What is the fastest-spreading disease of civilization?
2. What planet-wide problems have overpopulation, pollution and energy consumption created?
3. What will happen to our planet if present trends continue?
4. What is happening to the seas and rivers?
5. The Aral Sea is on the brink of extinction. Do you think it's possible to save it?
6. A lot of animals are dying out. But people wear fur coats, crocodile handbags, leather shoes, etc. Are you for or against hunting?
7. Is air pollution a serious problem?
8. What were the tragic consequences of the Chernobyl disaster?
9. Are nuclear power stations dangerous?
10. What is the main cause of the greenhouse effect and acid rains?

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

Ann and her family visited New York last year.

He keeps his books on the shelves.

They are washing their car.

We sent the documents to the manager yesterday.

Our boss will inform them in 2 days.

Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple,Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.

You (to book) the tickets ? – Yes, I …. I (to book) them several days ago.

Look! Somebody (to climb) a tree.

When I (to enter) the kitchen, my mother (to cut) some cabbage.

He (to go) to the library twice a week.

When you usually (to go) to school?

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык, используя подходящую степень сравнения прилагательных.

Какое здание самое высокое в Москве?

Китайский язык сложнее английского языка.

Январь- самый холодный месяц в году.

Она такая же привлекательная, как и ее мама.

Сегодня вода в реке холоднее, чем вчера.

Вариант 4.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

ERNEST HEMINGWAY

Ernest Hemingway is one of the great 20th-century American writers. His incredible career, and the legend which developed around his impressive personality, was that of a man of action, a devil-may-care adventurer, a brave war correspondent, an amateur boxer, a big—game hunter and deep-sea fisherman, the victim of three car accidents and two plane crashes, a man of four wives and many loves, but above all a brilliant Writer of stories and novels.

Hemingway was born in 1899 in Oak Park, Illinois. His father was a doctor who initiated the boy into the outdoor life of hunting, camping and fishing. In high school Hemingway played football and wrote for the school newspaper.

In 1917, when the United States entered the First World War, Hemingway left home and schooling to become a young reporter for the Kansas City Star. He wanted to enlist for the war but was rejected because of an eye injury from football. Finally he managed to go to Europe as an ambulance driver for the Red Cross. He joined the Italian army and was seriously wounded.

His war experience and adventurous life provided the background for his many short stories and novels. He achieved success with A Farewell to Arms, the story of a love affair between an American lieutenant and an English nurse during the First World War.

Hemingway actively supported the Republicans in the Spanish Civil War and wrote another successful novel of war, love and death. It was For, Whom the Bell Tolls.

During the Second World War Hemingway was a war, correspondent first in China and then in Europe. He fought in France, and helped to liberate Paris.

In his later years Hemingway lived mostly in Cuba where his passion for deep-sea fishing provided the background for The Old Man and the Sea. He was awarded the Nobel Prize for literature in 1954.

Hemingway is famous for his lean style, which has been widely imitated but never matched. His heroes show courage in the face of danger, a characteristic which

Hemingway admired greatly and which he prided himself on possessing. Unwilling to live with the inevitable physical aging, Hemingway committed suicide, as his father had done before him under similar circumstances.

Question

1. Hemingway's'life was full of adventures, wasn't it? What legend developed around his impressive personality?
2. When and where was he born?
3. When did Hemingway begin writing?
4. Why was he rejected when he wanted to enlist for the war?
5. How did he manage to go to Europe?
6. When was he first wounded?
7. A Farewell to Arms brought Hemingway success, didn't it? What's the novel about?
8. What novel did Hemingway write. after the Spanish Civil War?
9. When was he awarded the Nobel Prize for literature?
10. What is Hemingway famous for?

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

Harry wants to go to his insurance agent.

Miss Black had lunch with her friends last week.

Small business is still more profitable than any other.

My cousins invite me to the theatre every Saturday.

They are flying to Boston at the moment.

Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.

She (to play) the flute at four o'clock yesterday.

When I (to meet) John, he (to go) to the railway station.

You (to go) to the south next summer?

Where Boris (to be)? – He (to play) chess with his friend.

How often Susan (to visit) a dentist?

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык, используя подходящую степень сравнения прилагательных.

Наши экзамены гораздо труднее ваших.

Моя сестра самая высокая девочка в классе.

Сегодня он чувствует себя гораздо лучше.

Ноябрь- не такой холодный месяц, как январь.

Самые высокие деревья в мире растут в Калифорнии.
Задание 5. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present, Past или Future Simple Passive и переведите предложения.
Rome (not to build) in a day.
Mushrooms (to gather) in autumn.
Thousands of houses (to destroy) during the Great Fire of London.
Flowers (to sell) in shops and in the streets.
My questions (to answer) two days ago.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

ООО.01.06 Математика

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Математика» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик: Н.П. Мирончук, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА» 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....**ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 34

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б) базовые исследовательские действия:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности

		реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объе-

		мов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и ин-	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравен-

	терпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значе-

		ния, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник,

		сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой матема-

		тической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуаци-	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

	ям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных

		явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра,

		площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гума-	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные

на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	нистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать	рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных

	конфликты	средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математиче-

	- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	ского анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая,

		плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная

		система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	232
в том числе:	
Основное содержание	
в том числе	
теоретическое обучение	134
практические занятия (в том числе контрольные работы – 14 часов)	60
Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
в том числе	
теоретическое обучение	14
практические занятия	10
Консультации	4
Промежуточная аттестация (1 семестр – зачёт с оценкой; 2 семестр – экзамен)	10

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

МАТЕМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально – ориентированное), практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание	**I семестр**	**98 (68/26+4 ч. Зач.с оц.)**	
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**12**	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика.	**Содержание учебного материала**		**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06**
	1.Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство	**1**	
Тема 1.2. Числа и вычисления.	**Содержание учебного материала**		
	1.Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	**1**	
Тема 1.3. Тождества и тождественные преобразования. Уравнения	**Содержание учебного материала**		
	2.Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных	**2**	

и неравенства.	уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений		
	Практическое занятие №1. Линейные, квадратные, дробно – рациональные уравнения и неравенства.	**2**	
Тема 1.4 Процентные вычисления в профессиональных задачах.	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Практическое занятие №2. Решение прикладных задач на проценты.	**2**	
Тема 1.5 Функции и графики.	**Содержание учебного материала**		
	3.Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции	**2**	
	Практическое занятие №3. Контрольная работа по разделу 1. Входной контроль	**2**	
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функция.		**40**	
Тема 2.1. Арифметический корень n - ой степени.	**Содержание учебного материала**		**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07**
	4.Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n–ой степени.	**2**	
Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа	**Содержание учебного материала**		
	5,6Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем	**4**	
Тема 2.3. Степенная функция	**Содержание учебного материала**		
	7Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени	**2**	

Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**		
	8,9Решение иррациональных уравнений и неравенств.	**4**	
	Практическое занятие №4. Решение иррациональных уравнений и неравенств.	**2**	
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**		
	10,11Показательные уравнения и неравенства.	**4**	
	Практическое занятие №5. Решение показательных уравнений и неравенств.	**2**	
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов.	**Содержание учебного материала**		
	12,13Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы.	**4**	
	Практическое занятие №6. Вычисление логарифмов. Преобразование выражений, содержащих логарифмы.	**2**	
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	**Содержание учебного материала**		
	14,15,16,17Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства.	**8**	
	Практическое занятие №7. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	**2**	
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике.	**Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	18Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни	**2**	
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач.	**Содержание учебного материала**		
	Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Практическое занятие №8. Контрольная работа по разделу 2.	**2**	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.		**24**	

Тема 3.1. Основы тригонометрии.	**Содержание учебного материала**		**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05**
	19,20,21Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между тригонометрическими функциями одного аргумента. Тригонометрические функции углов α и -α. Формулы приведения. Формулы двойного и половинного углов. Преобразование простейших тригонометрических выражений.	**6**	
	Практическое занятие №9. Преобразование тригонометрических выражений.	**2**	
Тема 3.2. Основные тригонометрические тождества.	**Содержание учебного материала**		
	22Доказательство тригонометрических тождеств.	**2**	
Тема 3.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики.	**Содержание учебного материала**		
	23Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики. Обратные тригонометрические функции.	**2**	
Тема 3.4. Тригонометрические уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала**		
	24,25,26Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств	**6**	
	Практическое занятие №10. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	**2**	
Тема 3.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	**Содержание учебного материала**		
	27Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни	**2**	
Тема 3.6. Решение задач тригонометрии.	**Содержание учебного материала**		
	Тригонометрические функции, тождества и уравнения		
	Практическое занятие №11. Контрольная работа по разделу 3.	**2**	
Раздел 4. Производная и первообразная функции.		**50 (18 ч – в 1 семестре; 32 ч -**	

		во 2 семестре)	
Тема 4.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала**		**ОК01, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07**
	28,29,30Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.	**6**	
Тема 4.2. Понятие о непрерывности функции.	**Содержание учебного материала**		
	31Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	**2**	
Тема 4.3. Геометрический и физический смысл производной.	**Содержание учебного материала**		
	32Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y = f(x)$.	**2**	
	Практическое занятие №12. Техника дифференцирования функции. Составление уравнения касательной к графику функции.	**2**	
Тема 4.4. Монотонность функции. Точки экстремума.	**Содержание учебного материала**		
	33,34Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы.	**4**	
	Практическое занятие №13. Исследование функций на монотонность и экстремумы.	**2**	
	II семестр	**134 (80/44/4 конс./6ч-экзамен)**	

Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков.	**Содержание учебного материала**		
	35,36Алгоритм исследования функции и построения её графика с помощью производной.	**4**	
	Практическое занятие №14. Исследование функций и построение графиков.	**2**	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции.	**Содержание учебного материала**		
	37,38Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке и на интервале.	**4**	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	**Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	39Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа	**2**	
	Практическое занятие №15. Решение практических задач на нахождение наибольшего и наименьшего значений функции.	**2**	
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных.	**Содержание учебного материала**		
	40,41Первообразная. Таблица первообразных. Правила вычисления первообразных. Неопределённый интеграл.	**4**	
	Практическое занятие №16. Неопределённый интеграл.	**2**	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница.	**Содержание учебного материала**		
	42,43,44Задачи, приводящие к понятию определённого интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определённого интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	**6**	
	Практическое занятие №17. Определённый интеграл – вычисление, геометрический	**2**	

	смысл. **Практическое занятие №18 .Приложения определённого интеграла к решению физических задач и вычислению площади плоской фигуры.**	**2**	
Тема 4.10 Применение производной и первообразной функции.	**Содержание учебного материала**		
	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей.		
	Практическое занятие №19. Контрольная работа по разделу 4.	**2**	
Раздел 5. Элементы теории вероятностей и математической статистики.		**28**	
Тема 5.1. Элементы комбинаторики.	45,46Комбинаторное правило умножения. Факториал. Перестановки. Размещения. Сочетания и их свойства. Треугольник Паскаля. Бином Ньютона.	**4**	
Тема 5.2. Случайные события. Операции над событиями.	**Содержание учебного материала**		**ОК 02, ОК03, ОК 05**
	47,48Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	**4**	
	Практическое занятие №20. Решение задач на определение вероятности события.	**2**	
Тема 5.3. Вероятность в профессиональных задачах.	**Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	49,50,51Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач.	**6**	
	Практическое занятие №21. Решение практико-ориентированных задач.	**2**	
Тема 5.4.	**Содержание учебного материала**		

Представление данных и описательная статистика.	52Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов	**2**	
Тема 5.5. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	53,54,55Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений		
Тема 5.6 Элементы теории вероятностей и математической статистики.	**Содержание учебного материала**		
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон её распределения. Задачи математической статистики.		
	Практическое занятие №22. Контрольная работа по разделу 5.	**2**	
Раздел 6. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве.		**30**	
Тема 6.1. Основные понятия стереометрии.	**Содержание учебного материала**		**ОК01, ОК03, ОК04, ОК07**
	56,57Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.	**4**	
Тема 6.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей.	**Содержание учебного материала**		
	58,59Параллельность прямой и плоскости. Определение, признак, свойства. Параллельные плоскости. Определение, признак, свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений.	**4**	
	Практическое занятие №23 Параллельность прямых и плоскостей в пространстве. Тетраэдр, параллелепипед.	**2**	
Тема 6.3. Пер-	**Содержание учебного материала**		

пендикулярность прямой и плоскости, плоскостей.	60Перпендикулярность прямой и плоскости, определение, признак. Перпендикулярность плоскостей, определение, признак.	**2**	
Тема 6.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трёх перпендикулярах.	**Содержание учебного материала**		
	61,62Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трёх перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.	**4**	
	Практическое занятие №24. Решение задач.	**2**	
Тема 6.5. Координаты и векторы в пространстве.	**Содержание учебного материала**		
	63,64Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач	**4**	
	Практическое занятие № 25. Векторы в пространстве. Задачи в координатах.	**2**	
Тема 6.6. Прямые и плоскости в практических задачах.	**Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	65Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	**2**	
	Практическое занятие №26. Решение практико – ориентированных задач.	**2**	
Тема 6.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве.	**Содержание учебного материала**		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Действия векторами. Координаты вектора.		
	Практическое занятие №27. Контрольная работа по разделу 6.	**2**	
Раздел 7. Многогранники и тела вращения.		**34**	
Тема 7.1. Многогранники.	**Содержание учебного материала**		**ОК01, ОК04,**

Площадь поверхности многогранников.	66,67Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Вычисление площади поверхности многогранников.	**4**	**ОК06, ОК07**
	Практическое занятие № 28. Призма. Решение задач. **Практическое занятие №29. Пирамида. Решение задач.**	**2** **2**	
Тема 7.2. Правильные многогранники.	**Содержание учебного материала**		
	68Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды.	**2**	
	Практическое занятие №30. Нахождение площадей поверхностей правильных многогранников.	**2**	
Тема 7.3. Тела вращения.	69,70,71Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Площади поверхности тел вращения.	**6**	
	Практическое занятие №31. Нахождение элементов и площадей поверхностей тел вращения.	**2**	
Тема 7.4. Объёмы тел.	**Содержание учебного материала**		
	72Объём прямоугольного параллелепипеда. Объём куба. Объёмы прямой призмы и цилиндра. Объёмы пирамиды и конуса. Объём шара.	**2**	
	Практическое занятие №32. Вычисление объёмов многогранников. **Практическое занятие №33. Вычисление объёмов тел вращения.**	**2** **2**	
Тема 7.5. Движение в про-	**Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	73Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы	**2**	

странстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах.	симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
	Практическое занятие №34. Решение задач.	**2**	
Тема 7.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения.	**Содержание учебного материала**		
	74Объёмы и площади поверхности многогранников и тел вращения.	**2**	
	Практическое занятие №35. Контрольная работа №7.	**2**	
	Консультации	**4**	
	Промежуточная аттестация	**10**	
	Всего:	**232**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Математических дисциплин», оснащенном оборудованием - мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, рабочее место преподавателя (стол, стул), учебно-методическое обеспечение

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: базовый и углублённый уровни : учебник / Ш. А. Алимов, Ю. М. Колягин, М. В. Ткачёва [и др.]. — 12-е изд. — Москва : Просвещение, 2024. — 464 с. — ISBN 978-5-09-112136-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132452

2. Геометрия: 10-11 классы: базовый и углублённый уровни : учебник / Л. С. Атанасян, В. Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев [и др.]. — 12-е изд. — Москва : Просвещение, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-09-112137-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132455

3. Богомолов, Н. В. Математика : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2022. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — URL : https://urait.ru/bcode/489612

Дополнительные источники:

1.Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09108-3. — URL : https://urait.ru/bcode/490794

2. Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 320 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09135-9. — URL : https://urait.ru/bcode/490795

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе изучения учебной дисциплины «Математика» контроль и оценка качества освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2П-о/с1 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.6.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2П-о/с2.1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с,	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации

	6.7. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.6.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с1, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.6.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, 1.2П-о/с2, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.6.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей соци-	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ

ального и культурного контекста	Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.10. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6	Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

ООО.01.07 Информатика

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Информатика» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик:

Е.С. Витензон, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Информационных технологий»
Председатель ПЦК_____/ К.Е. Глинчиков

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» 4

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 11

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 16

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированное™ мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и

	деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в

		своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую

		возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; -уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной

		сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; -уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	***108***
Основное содержание	***44***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	32
Профессионально-ориентированное содержание	***60***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	44
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**4**
ИТОГО	**108**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1.	**Информация и информационная деятельность человека**		
Тема 1.1.	Основное содержание		ОК 01
	Информация и информационные процессы		
	Теоретическое обучение	*4*	
Тема 1.2.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 01
	Подходы к измерению информации		
	Практические занятия		
Тема 1.3.	Основное содержание		ОК 01
	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера		
	Теоретическое обучение	*6*	
Тема 1.4.	Основное содержание	***6***	ОК 02 ОК 01
	Кодирование информации. Системы счисления.		
	Практические занятия		
Тема 1.5.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***6***	ОК 02 ОК 01
	Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики		
	Практические занятия		
Тема 1.6.	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 01
	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет		
	Теоретическое обучение	*4*	
Тема 1.7.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	ОК 02 ОК 01
	Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания		

	Практические занятия		
Тема 1.8.	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 02
	Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	Практические занятия		
Тема 1.9.	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 01
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
	Теоретическое обучение	*2*	
Раздел 2.	**Использование программных систем и сервисов**		
Тема 2.1.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 01
	Обработка информации в текстовых процессорах		
	Практические занятия		
Тема 2.2.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	ОК 02 ОК 01
	Технологии создания структурированных текстовых документов		
	Практические занятия		
Тема 2.3.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 01
	Компьютерная графика и мультимедиа		
	Практические занятия		
Тема 2.4.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***6***	ОК 02 ОК 01
	Технологии обработки графических объектов		
	Практические занятия		
Тема 2.5.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 01
	Представление профессиональной информации в виде презентаций		
	Практические занятия		
Тема 2.6.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 01
	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде		
	Практические занятия		

Тема 2.7.	Основное содержание	**2**	ОК 02 ОК 01
	Гипертекстовое представление информации		
	Практические занятия		
Раздел 3.	**Информационное моделирование**		
Тема 3.1.	Основное содержание		ОК 01
	Модели и моделирование. Этапы моделирования		
	Теоретическое обучение	*2*	
Тема 3.2.	Основное содержание		ОК 02 ОК 01
	Списки, графы, деревья		
	Теоретическое обучение	*4*	
Тема 3.3.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***2***	ОК 02 ОК 01
	Математические модели в профессиональной области		
	Практические занятия		
Тема 3.4.	Основное содержание	***6***	ОК 01 ОК 02
	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры		
	Практические занятия		
Тема 3.5.	**Профессионально-ориентированное содержание**		ОК 01
	Анализ алгоритмов в профессиональной области		
	Теоретическое обучение	*6*	
Тема 3.6.	Основное содержание		ОК 02 ОК 01
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Теоретическое обучение	*2*	
	Практические занятия	***4***	
Тема 3.7.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 01
	Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Практические занятия		
Тема 3.8.	Основное содержание	***4***	ОК 02

	Формулы и функции в электронных таблицах		ОК 01
	Практические занятия		
Тема 3.9.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	ОК 02 ОК 01
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	Практические занятия		
Тема 3.10.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	ОК 02 ОК 01
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Практические занятия		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего		**108**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература:

1. Богатырев, В. А. Надежность информационных систем: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Богатырев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15205-0. — URL: https://urait.ru/bcode/520442
2. Боресков, А. В. Компьютерная графика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Боресков, Е. В. Шикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11630-4. — URL: https://urait.ru/bcode/518504
3. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — URL: https://urait.ru/bcode/518006
4. Волк, В. К. Информатика: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15149-7. — URL: https://urait.ru/bcode/519837
5. Волк, В. К. Информатика. Углубленный уровень: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / В. К. Волк. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16088-8. — URL: https://urait.ru/bcode/530395
6. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07984-5. — URL: https://urait.ru/bcode/516857
7. Дибров, М. В. Компьютерные сети и телекоммуникации. Маршрутизация в IP-сетях в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. В. Дибров. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04638-0. — URL: https://urait.ru/bcode/513518

8. Дибров, М. В. Компьютерные сети и телекоммуникации. Маршрутизация в IP-сетях в 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. В. Дибров. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 351 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04635-9. — URL: https://urait.ru/bcode/514019
9. Дьячков, В. П. Аппаратные средства персонального компьютера: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Дьячков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 153 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14249-5. — URL: https://urait.ru/bcode/519869
10. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — URL: https://urait.ru/bcode/518005
11. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — URL: https://urait.ru/bcode/516847
12. Мойзес, О. Е. Информатика. Углубленный курс: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Е. Мойзес, Е. А. Кузьменко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07980-7. — URL: https://urait.ru/bcode/516858
13. Осокин, А. Н. Теория информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Н. Осокин, А. Н. Мальчуков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11417-1. — URL: https://urait.ru/bcode/518396
14. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — URL: https://urait.ru/bcode/518448
15. Трофимов, В. В. Основы алгоритмизации и программирования: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, Т. А. Павловская; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 137 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07321-8. — URL: https://urait.ru/bcode/515434
16. Черткова, Е. А. Статистика. Автоматизация обработки информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Черткова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9342-4. — URL: https://urait.ru/bcode/513446
17. Информационные технологии в юридической деятельности: учебник для среднего профессионального образования / П. У. Кузнецов [и др.]; под общей редакцией П. У. Кузнецова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06989-1. — URL: https://urait.ru/bcode/516623
18. Информационные технологии в юридической деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. М. Беляева, А. Т. Кудинов, Н. В. Пальянова, С. Г. Чубукова; ответственный редактор С. Г. Чубукова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00565-3. — URL : https://urait.ru/bcode/511841
19. Торадзе, Д. Л. Информатика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Л. Торадзе. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15282-1. — URL: https://urait.ru/bcode/519866
20. Тропин, М. П. Основы математической обработки информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Тропин. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14210-5. — URL: https://urait.ru/bcode/519813

Дополнительные источники

1. Бессмертный, И. А. Интеллектуальные системы: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Бессмертный, А. Б. Нугуманова, А. В. Платонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07818-3. — URL : https://urait.ru/bcode/516867

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5-П-о/с; 1.6-П-о/с; 1.7-П-о/с; 1.8; 1.9-П-о/с Тема 2.1.; 2.2-П-о/с; 2.3; 2.4-П-о/с; 2.5-П-о/с; 2.6-П-о/с; 2.7 Тема 3.1; 3.2; 3.3-П-о/с; 3.4; 3.5-П-о/с; 3.6; 3.7; 3.8; 3.9-П-о/с; 3.10-П-о/с.	Тестирование
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1; 1.2; 1.4; 1.5-П-о/с; 1.7-П-о/с; 1.8; Тема 2.1.; 2.2-П-о/с; 2.3; 2.4-П-о/с; 2.5-П-о/с; 2.6-П-о/с; 2.7 Тема 3.2; 3.3-П-о/с; 3.4; 3.6; 3.7; 3.8; 3.9-П-о/с; 3.10-П-о/с.	Выполнение практических заданий
ОК 01, ОК 02		Зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО.01.08 Физическая культура

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик:

Морозова Т.Л. , преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» ..... ……4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 01, ОК 08

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно	**В части трудового воспитания:** — готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; — готовность активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью. ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной

к различным контекстам	деятельность; — интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: — самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; — устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; — определять пели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; — выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; — вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; — развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: — владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; — выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; — анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; — уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; — уметь интегрировать знания из разных предметных областей; — выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере.

	— способность их использования в познавательной и социальной практике; — готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; — овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	**Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **А. совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнения участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Б. Овладение универсальными регулятивными действиями:** **Принятия себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; -готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; - признавать свое и других людей право на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
ОК 08 Использовать средства физической культуры для	**В части физического воспитания:** - сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственно относится к своему здоровью;	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** а) самоорганизация: самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.	подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО). ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью. ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств. ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере. ПРб 6. Иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т. ч.	
Основное содержание	**50**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	18
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.	**Физическая культура, как часть культуры общества и человека**	**2**	ОК 1, ОК 4, ОК 8
Основное содержание		**1**	
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	***Содержание учебного материала***	1	
	1. Понятие «здоровье», физическое, психическое и социальное здоровье. Факторы, определяющие здоровье. Понятие «здоровый образ жизни»; составляющие здорового образа		ОК 1, ОК 4, ОК 8

	жизни: режим труда и отдыха, искоренение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.		
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	***Содержание учебного материала***	1	
	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка. Задачи профессионально-прикладной физической подготовки. Средства профессионально-прикладной физической подготовки.		ОК 1, ОК 4, ОК 8, ПК
Раздел 2. Учебно-тренировочные занятия		**48**	
Основное содержание		**4**	
Тема 2.1. Гимнастика (обязательный вид)	***Содержание учебного материала*** Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых приёмов, поворотов на месте, передвижений, построений и перестроений; размыкания и смыкания.	**2** 2	ОК 1, ОК 4, ОК 8
Тема 2.2. Спортивные игры (Баскетбол)	***Содержание учебного материала***	**14**	
	1. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Правила игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам	2	ОК 1, ОК 4, ОК 8
	2. Техника выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	2 2 2	
	3. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	4. Подвижные игры и эстафеты с элементами баскетбола	2	
	5. Развитие физических способностей средствами баскетбола	2	
Тема 2.3.	***Содержание учебного материала***	**14**	

Спортивные игры (Волейбол)	1. Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	ОК 1, ОК 4, ОК 8
	2. Техника выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении	2	
	3. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	2	
	4. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты	2	
	5. Освоение и совершенствование приёмов тактики нападения	2	
	6. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	7. Подвижные игры и эстафеты с элементами волейбола	2	
Тема 2.4. Спортивные игры (Бадминтон)	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1, ОК 4, ОК 8
	1. Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры: основные стойки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану, техника перемещения игрока к сетке, в стороны, назад.	2	
	2.Совершенствование приемов тактики защиты и нападения.	2	
	3.Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона.	2	
Тема 2.5. Лёгкая атлетика	***Содержание учебного материала***	**10**	
	1. Техника бега (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 400 м (девушки) и 800 м (юноши)	2 2 2 2	ОК 1, ОК 4, ОК 8
	2. Прыжки в длину с места. Развитие физических способностей средствами		

	лёгкой атлетики.		
	3. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	2	
Профессионально ориентированное содержание		**18**	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой профессионально-ориентированной направленности	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1, ОК 4, ОК 8, ПК
	1. Составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения банкиров.	4	
	2. Составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний у банкиров	4	
Тема 2.7. Профессионально-прикладная физическая подготовка	***Содержание учебного материала***	**10**	
	1. Составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности для банкиров.	6	ОК 1, ОК 4, ОК 8, ПК
	2.Развитие профессионально – значимых физических и психических качеств у банкиров	4	
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		**4**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

универсальный спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины (ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение»).

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, кольца баскетбольные, табло игровое, мяч баскетбольный № 7 массовый, мяч баскетбольный № 7 для соревнований, мяч баскетбольный № 5 массовый,

насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических № 2, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая № 3, обруч гимнастический № 2, скакалка гимнастическая. Перекладина навесная универсальная, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней).

Легкая атлетика

Ковер для прыжков в длину (комплект).

Оборудование для проведения соревнований

Скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов).

Прочее

Аптечка медицинская.

Открытые спортивные площадки

Турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт-Финиш», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство

Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — URL: https://urait.ru/bcode/513286

2 Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету «Физическая культура» в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05757-7. — URL: https://urait.ru/bcode/514921

3 Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры и спорта: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 216 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15307-1. — URL: https://urait.ru/bcode/515160

4 Бегидова, Т. П. Адаптивная физическая культура: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Т. П. Бегидова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 189 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16083-3. — URL: https://urait.ru/bcode/530390

5 Ильина, И. В. Медицинская реабилитация: учебник для среднего профессионального образования / И. В. Ильина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 276 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01309-2. — URL: https://urait.ru/bcode/512622

6 Матвеев, А.П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник/ А.П. Матвеев, Е.С. Палехова – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022 – 158с.: ил. ISBN 978-5-09-094658-2

7 Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — URL: https://urait.ru/bcode/511813

8 Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08021-6. — URL: https://urait.ru/bcode/514806

9 Рипа, М. Д. Методы лечебной и адаптивной физической культуры: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07858-9. — URL: https://urait.ru/bcode/514933

10 Самостоятельная работа студента по физической культуре: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Л. Кондаков [и др.]; под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — URL: https://urait.ru/bcode/518917

Дополнительные источники

1. Сизоненко, В. В. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой преподавания. Гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Сизоненко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 115 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15551-8. — URL: https://urait.ru/bcode/520229

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16321-6. — URL: https://urait.ru/bcode/530805

3. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — URL: https://urait.ru/bcode/517442

4. Ягодин В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — URL: https://urait.ru/bcode/517710

Интернет-ресурсы:

1. ЭБС IPRbooks http://www.iprbookshop.ru/
2. ЭБС Издательства "Лань" https://e.lanbook.com/
3. ЭБС Издательства "Юрайт" https://www.biblio-online.ru/
4. ЭБ Издательского дома "Гребенников" http://grebennikon.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачёта с оценкой

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р.1, Темы 1.1, Р.2, Темы 2.1-2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 П-о/с	- защита презентации/доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, - защита реферата - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать работать в коллективе и команде	Р.1, Темы 1.1, Р.2, Темы 2.1-2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 П-о/с	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р.1, Темы 1.1, Р.2, Темы 2.1-2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 П-о/с	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО.01.09 Основы безопасности и защиты Родины

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик: А. Ф. Терещенко, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» 4

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины..... 12

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 26

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины..... 35

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 8, представленных в актуализированных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной	**ПРб 02.** Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. **ПРб 08.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	**ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания:	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	**ПРб 03.** Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. **ПРб 15.** Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; **ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества,

	освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: ● самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские

	вреда физическому и психическому здоровью.	уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	***68***
в т.ч.	
теоретическое обучение	20
практические занятия	44
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	**4**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06;**

Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06;
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06;**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06;
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		

	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**2**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06;**
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**1**	ОК 01; ОК 06;
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**1**	ОК 04;
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или		

	чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**2**	
	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	**ОК 01; ОК 08**

Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01;
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы,	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08

влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое		

	благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию.		

	Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		

Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК

Противодействие экстремизму и терроризму	Комбинированное занятие		06; ОК 08
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 8**
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	*2*	ОК 03; ОК 04; ОК 06;
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	*2*	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия	Содержание учебного материала	*2*	ОК 08

массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*2*	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06;
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое		

	профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08;
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08;
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		

Промежуточная аттестация по дисциплине –зачет с оценкой	**4**	
Всего:	**68**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализации программы дисциплины осуществляется в кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенным в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

1. Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность человека : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Соломин [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19839-3. — URL : https://urait.ru/bcode/557223

2. Резчиков, Е. А. Организация защиты населения и территорий : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20034-8. — URL : https://urait.ru/bcode/557484

3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-2157-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/142216. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Суднева, Е. М. Медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности : практикум для СПО / Е. М. Суднева, А. А. Суднев, П. М. Анохин. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 272 с. — ISBN 978-5-4497-2835-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/138901. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Хван, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т. А. Хван, П. А. Хван. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. — 416 с. — ISBN 978-5-222-21938-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/58974. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Архипенко, С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : курс лекций для СПО / С. Н. Архипенко, И. Б. Кабыткина, Е. В. Киреев ; под редакцией Е. В. Киреева. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2022. — 326 с. — ISBN 978-5-93916-904-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/126132. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Алешина, Л. И. Основы медицинских знаний. Первая помощь. В 2 частях. Ч.1 : учебно-методическое пособие / Л. И. Алешина, Т. Г. Щербакова, О. В. Грибанова. — Волгоград : Волгоградский государственный социально-педагогический университет, «Перемена», 2020. — 118 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный

ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96743. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

8. Алешина, Л. И. Основы медицинских знаний. Первая помощь. В 2 частях. Ч.2 : учебно-методическое пособие / Л. И. Алешина, Т. Г. Щербакова, О. В. Грибанова. — Волгоград : Волгоградский государственный социально-педагогический университет, «Перемена», 2020. — 118 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96744. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

9. Зинченко, Т. В. Первая помощь пострадавшим при терактах, совершенных в местах массового скопления людей : учебное пособие / Т. В. Зинченко ; под редакцией А. В. Макаров. — Железногорск : Сибирская пожарно-спасательная академия ГПС МЧС России, 2017. — 32 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/66922. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература

1. Каракеян, В. И. Организация безопасности в чрезвычайных ситуациях : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 120 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09151-9. — URL : https://urait.ru/bcode/512046

2. Константинов, Ю. С. Безопасность жизнедеятельности. Ориентирование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. С. Константинов, О. Л. Глаголева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 329 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08075-9. — URL : https://urait.ru/bcode/514701

3. Курдюмов, В. И. Безопасность жизнедеятельности: проектирование и расчет средств обеспечения безопасности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Курдюмов, Б. И. Зотов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09351-3. — URL : https://urait.ru/bcode/514125

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — URL : https://urait.ru/bcode/511741

5. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — URL : https://urait.ru/bcode/518397

6. Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16245-5. — URL : https://urait.ru/bcode/530667

7. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9986-0. — URL : https://urait.ru/bcode/514101

8. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — URL : https://urait.ru/bcode/513287

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на зачете с оценкой
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять	Р 1, Темы:1.1;1.2;	

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

ООО.01.10 Физика

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Физика» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик: Л.А.Валуев, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА» 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1.1. Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, реализуемой на базе основного общего образования.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования с учетом профессиональной направленности получаемой специальности. На изучение дисциплины «Физика» на базовом уровне отводится четыре зачетные единицы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов, поэтому, практически, в каждом разделе примерной рабочей программы, в содержании учебного материала, приведены темы практических работ, способствующие более наглядному усвоению учебного материала. Преподаватель вправе самостоятельно выбирать форму изучения материала: лекция, демонстрация эксперимента, практическая работа, практикум по решению задач и пр., а также по своему усмотрению проводить демонстрационные и лабораторные работы с учётом имеющегося оборудования (определять продолжительность лабораторного или практического занятия, дополнять его другими видами работ: изучение теоретического материала, решение задач, работа с техническим текстом, тестирование и пр).

Преподаватель может самостоятельно определять последовательность изучения и объем часов, отводимый на изучение отдельных тем, выбирает тематику профессионально ориентированного содержания дисциплины в зависимости от специфики будущей профессиональной деятельности обучающихся.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел,

	актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной

		электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической

		величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-

и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
1. *Основное содержание*, в том числе:	
— теоретическое обучение (лекции)	**70**
— практические занятия: (в т.ч. лабораторные и контрольные работы)	**24**
2. *Профессионально-ориентированное содержание:*	
— теоретическое обучение (лекции)	**8**
— практические занятия (в т.ч. лабораторные работы)	**2**
Промежуточная аттестация – ***зачёт с оценкой***	**4**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**2**	
Тема 1.1 Введение	**Содержание учебного материала**	2	ОК 03 ОК 05
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей		
Раздел 2. Механика		**16**	ОК 01
Тема 2.1 Кинематика	**Содержание учебного материала**	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение		
	Практические занятия[1]		
	Практические работы: Измерение мгновенной скорости. Исследование соотношения между путями, пройденными телом за последовательные равные промежутки времени при равноускоренном движении с начальной скоростью, равной нулю.		

[1] Часы практических работ учтены в содержании учебного материала и входят в общее количество часов по теме. Часы лабораторных работ и профессионально ориентированного содержания учитываются отдельно.

	Изучение движения шарика в вязкой жидкости. Изучение движения тела, брошенного горизонтально		
Тема 2.2 Динамика	**Содержание учебного материала**	4	
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО		
	Практические занятия		
	Практические работы: Изучение движения бруска по наклонной плоскости под действием нескольких сил. Исследование зависимости сил упругости, возникающих в деформированной пружине и резиновом образце от величины их деформации. Исследование условий равновесия твердого тела, имеющего ось вращения		
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала:**	4	
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		
	Практические занятия		
	Практические работы: Изучение связи скоростей тел при неупругом ударе. Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела		

	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи, подшипники, водомет, копер, пружинный пистолет, движение искусственных спутников и ракет. Практическая работа: Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Имитация невесомости		
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**22**	ОК 01
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетическойтеории	**Содержание учебного материала:**	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара		
	Практические занятия		
	Практические работы: Измерение массы воздуха классной комнате. Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 1. Изучение одного из изопроцессов		
Тема 3.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**	6	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная		

	теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики		
	Практические занятия		
	Практическая работа: Измерение удельной теплоемкости		
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала:**	4	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 2. Определение влажности воздуха		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр. Определение массы воздуха в комнате на основе измерений объема комнаты, давления и температуры воздуха в ней. Практическая работа*:* Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер, гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии		
Раздел 4. Электродинамика		**24**	ОК 01

Тема 4.1 Электростатика	**Содержание учебного материала:**	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора		
	Практические занятия		
	Практическая работа: Измерение электроемкости конденсатора		
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	**Содержание учебного материала:**	6	
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 3. Изучение смешанного соединения резисторов. Лабораторная работа 4. Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления		
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная	**Содержание учебного материала**	4	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля		

индукция	длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле		
	Практические занятия		
	Практические работы: Изучение магнитного поля катушки с током. Исследование действия постоянного магнита на рамку с током		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 5. Изучение явления электромагнитной индукции		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер, амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника, постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь. Практическая работа: Меры электробезопасности, электростатическая защита, заземление электроприборов, короткое замыкание		
Раздел 5. Колебания и волны		**22**	ОК 01
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	**Содержание учебного материала**	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания		

	в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		
	Практические занятия		
	Практические работы: Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединенных конденсатора, катушки и резистора		
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	**Содержание учебного материала**	4	
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
Тема 5.3 Оптика	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света	4	
	Практические занятия		

	Практическая работа: Наблюдение дисперсии света		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 6. Измерение показателя преломления стекла Лабораторная работа 7. Исследование свойств изображений в линзах		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: сейсмограф электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач, музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь, очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решетка, поляроид, телескоп. Практическая работа: Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		**2**	ОК 01
Тема 6.1 Основы теории относительности	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		
Раздел 7. Квантовая физика		**14**	ОК 01
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02 ОК 04
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н.		

	Лебедева. Химическое действие света		ОК 05
Тема 7.2 Строение атома	**Содержание учебного материала**	4	ОК 07
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера		
	Практические занятия		
	Практическая работа: Наблюдение линейчатого спектра		
Тема 7.3 Атомное ядро	**Содержание учебного материала**	4	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		
	Практические занятия		
	Практическая работа: Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практические занятия		
	Практическая работа: 1. Деловая игра: Понятия, связанные с изучением методов научного познания: явление, научный факт, гипотеза, физическая величина, закон, теория, наблюдение, эксперимент, моделирование, модель, измерение. 2. Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод, спектроскоп, лазер, квантовый компьютер, дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**6**	ОК 01
Тема 8.1	**Содержание учебного материала**	4	ОК 02

Элементы астрономии и астрофизики	Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		ОК 03 ОК 05 ОК 07
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 8. Наблюдения невооруженным глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звезды		
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		4	
Всего:		**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализации программы дисциплины осуществляется в кабинете «Физика», оснащенным в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания:

1. Мякишев, Г. Я. Физика: 10-й класс: базовый и углублённый уровни : учебник / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский ; под редакцией Н. А. Парфентьевой. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 432 с. — ISBN 978-5-09-112178-0.
2. Мякишев, Г. Я. Физика: 11-й класс: базовый и углублённый уровни : учебник / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М. Чаругин ; под редакцией Н. А. Парфентьевой. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 432 с. — ISBN 978-5-09-112179-7

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. *Лавриненко В. Н* Естествознание: учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко [и др.]; под редакцией В. Н. Лавриненко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15643-0. — URL : https://urait.ru/bcode/515538
2. *Калашников Н. П*. Физика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 496 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16205-9. — URL: https://urait.ru/bcode/530614
3. Горлач, В. В. Физика: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 215 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09366-7. — URL: https://urait.ru/bcode/514739
4. Горлач, В. В. Физика. Задачи, тесты. Методы решения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 301 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08112-1. — URL : https://urait.ru/bcode/516760
5. *Трофимова, Т. И.* Руководство к решению задач по физике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Трофимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15474-0. — URL: https://urait.ru/bcode/511597

3.2.3. Дополнительные источники:

1. *Дмитриева В. Ф.* Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений СПО. — ОИЦ «Академия», http://spspo.ru/data/3435.pdf
2. *Дмитриева В. Ф.* Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений СПО. — ОИЦ «Академия». http://www.belgtis.ru/images/obuch/pm/VFDmitrievaSbornikzadachFizikadlyaprofessijispectehnichprofilya.pdf
3. *Степанова Г.Н.*Физика. Часть 1,2[Электронный ресурс]: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. /Г.Н.Степанов**,** Москва: Изд. «Русское слово», 2013, Режим доступа: (http://www.iprbookshop.ru/39116.html) свободный.
4. *Степанова Г.Н.*Физика. Часть 1,2 [Электронный ресурс]: учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений / Г.Н.Степанов – Москва :Изд. «Русское слово, 2013, Режим доступа: (http://www.iprbookshop.ru/39708.html) свободный.
5. *Савченко Н.Е.* Решение задач по физике [Электронный ресурс]: учебное пособие, /Е.Н.Савченко – Москва: «Вышэйшая школа», 2011-Режим доступа: (http://www.iprbookshop.ru/20271.html) свободный.
6. *Трофимова Т. И., Фирсов А. В.* Физика для профессий и специальностей технического иестественно-научного профилей: Решения задач. — М.http://kfilial.mggeu.ru/wp-content/uploads/2021/02/Trofimova-T.I.-Fizika-dlya-prof.-i-spets.-Resheniya-zadach.-1.pdf

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Физика» раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции соотнесены с предметными результатами.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	— устный опрос; — фронтальный опрос; — оценка контрольных работ; — наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; — оценка выполнения лабораторных работ; — оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); — оценка тестовых заданий; — *наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; (не предусмотрено)* — оценка выполнения домашних самостоятельных работ; — наблюдение и оценка решения кейс-задач; — наблюдение и оценка деловой игры; — экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	

	Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО.02.01 Обществознание

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Обществознание» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик: Тимченко В.В., преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 26

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО.

Современная структура обществоведческого образования определена в Концепции преподавания учебного предмета «Обществознание» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы. Содержание обществоведческого образования основывается на изучении общества как системы и человека как субъекта общественных отношений, что должно обеспечить формирование личности обучающегося, его базовых компетенций, связанных с различными аспектами общественной жизни. Изучение общеобразовательной дисциплины

«Обществознание» при реализации образовательных программ СПО нацелено на формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии или специальности.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно- познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.
- Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной

	риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы

интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;		жизни общества; владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - умение определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе

		социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль:	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность

	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности,	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-

	организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов,	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной

культурного контекста;	ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития

нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и	Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных,

	природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно- нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять

		причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 7) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций,

		творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно- коммуникационных технологий в решении различных задач; владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение

		создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании,

		необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. -	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными	-конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; -владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять

	действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и	причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществвладеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	-конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; -владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществвладеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Объем образовательной программы дисциплины (в т.ч.):	**108**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	**102**
Теоретическое обучение	**50**
Практические занятия:	**48**
в т. ч. в форме практической подготовки	**6**
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация **в форме экзамена**	**6**

Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Человек в обществе		**12**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01 ОК 05*
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	2	

Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02* *ОК 04* *ОК 05*
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения ***Профессионально ориентированное содержание*** Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности повара. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере приготовления пищи.	2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02* *ОК 04* *ОК 05*
	В том числе практических занятий	4	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках	2	
	Профессионально ориентированное содержание Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности повара.	2	
Раздел 2. Духовная культура		**12**	
Тема 2.1.	***Основное содержание учебного материала***	**4**	

Духовная культура личности и общества	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный	2	*ОК 03* *ОК 05* *ОК 06* *ПК4.1* *ПК4.3*
	регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара.		
Тема 2.2. ***Наука и образование в современном мире***	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 03* *ПК4.1* *ПК4.3*
	В том числе практических занятий	2	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	2	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Профессиональное образование в сфере приготовления пищи. Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. ***Религия***	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05* *ОК 06*
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	2	
Тема 2.4. ***Искусство***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01*
	В том числе практических занятий	4	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	

	Образ профессии/ специальности повара в искусстве		*ПК4.1* *ПК4.3* *ОК 05*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**28**	
Тема 3.1. ***Экономика- основа жизнедеятельности общества***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02* *ОК 07*
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере		
Тема 3.2. ***Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	ОК 01 ОК 03 ОК 09
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
Тема 3.3. ***Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя***	***Основное содержание учебного материала***	**8**	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03*
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	4	

	В том числе практических занятий	**4**	
	Профессионально ориентированное содержание	4	
	Спрос на труд и его факторы в сфере информационных систем. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности программиста в профессиональной переподготовки		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01 ОК 03*
	В том числе практических занятий	**4**	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	2	
	Профессионально ориентированное содержание Предпринимательская деятельность. Основы менеджмента и маркетинга в сфере (*название специальности*)	2	
Тема 3.5. Экономика и государство	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01 ОК 09*
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	4	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 06 ОК 09*
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	

экономика	*Технический и естественно-научный профили* – Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере (*название специальности*). Собственное производство как средство устойчивого развития государства *Социально-экономический и гуманитарный профили* – Региональная экономика и её особенности в сфере (*название специальности*). Основные направления развития региональной экономики (*название региона*)		
Раздел 4. Социальная сфера		**14**	
Тема 4.1. ***Социальная структура общества. Положение личности в обществе***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 05*
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	2	
Тема 4.2. ***Семья в современном мире***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 05* *ОК 06*
	В том числе практических занятий	4	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
Тема 4.3. ***Этнические общности и нации***	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05* *ОК 06*
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
Тема 4.4. ***Социальные нормы и***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	
	В том числе практических занятий	**4**	

социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога,	2	*ОК 04* *ОК 05*
	социального психолога		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
Раздел 5. Политическая сфера		**12**	
Тема 5.1. ***Политика и власть. Политическая система***	***Основное содержание учебного материала***	**8**	*ОК 05* *ОК 06*
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	4	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	4	
Тема 5.2.	***Основное содержание учебного материала***	**4**	

Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	*ОК 03* *ОК 04*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации[5]		**28**	
Тема 6.1. ***Право в системе социальных норм***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 05* *ОК 09*
	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Для всех профилей – Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 6.2. ***Основы конституционного права Российской Федерации***	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02* *ОК 06* *ОК 07*
	В том числе практических занятий		
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	

	Для всех профилей – Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3. Правовое	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02*
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права.		*ОК 05*
регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	2	*ОК 06*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Для отдельных специальностей социально – экономического профиля – Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа *Для других профилей* – Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (*название специальности*)	2	
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	***Основное содержание учебного материала***	**6**	
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	*ОК 02* *ОК 06* *ОК 09*
	В том числе практических занятий	**4**	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	4	

Тема 6.5.	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02*
Основы процессуального права	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	4	*ОК 05* *ОК 09*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Консультации		**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего		**108**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально- экономических дисциплин», оснащенным в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

1. Агафонова Н.В. Обществознание [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - Москва: Издательство Юрайт , 2020. - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/47C3C605-8412-4CF2-97AC-6DA40F261A43 , свободный.

2. Кабыткина, И. Б. Обществознание : учебное пособие / И. Б. Кабыткина. — Москва : РГУП, 2019. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123265. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Двигалева А.А. Обществознание [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Москва: Виктория плюс, 2021. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/17864.html , свободный.

2. Сафонова А.И. Обществознание [Электронный ресурс]: курс лекций / - Волгоград: Волгоградский институт бизнеса, 2021 - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/56018. , свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
Раздел 1. Человек в обществе		

ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 03 *ПК4.1* *ПК4.3*	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*

ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05 *ПК4.1* *ПК4.3*	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02	Тема 3.3. Рынок труда и безработица.	*Устный опрос Познавательные задания*
ОК 03	Рациональное поведение потребителя	• Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*

ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний* • */умений обучающихся*
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания- задачи • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 5. Политическая сфера		

ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*

ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	*Устный опрос Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний умений обучающихся*
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО.02.02 Химия

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Химия» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик:

Коротенко Т.И., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ ОЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Прикладной модуль включает раздел 7 «Химия в быту и производственной деятельности человека», который реализуется для всех специальностей методом решения кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности, соответствующей отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся**.**

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;

2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК01; ОК02; ОК04; ОК07, представленных в актуализированных ФГОС СПО по специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личные результаты должны отражать в части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов	**Дисциплинарные результаты должны отражать:** **ПРб01.**сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно--восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб03**сформировать умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; **ПРб 04**сформировать умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; **ПРб 05**сформировать умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 07**сформировать умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные	**Личные результаты должны отражать в части** **ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровнюразвития науки и общественной практики, основанного на диалоге	**Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:** **ПРб06.**владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. сформировать умение уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	культур,способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; -владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; -	вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением **ПРб 08.**сформировать умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислотуденатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; **ПРб09.**сформироватьумение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в	**Личностные результаты должны отражать в части:** **гражданского воспитания:**	**-Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:** **ПРб 08.**сформировать умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
коллективе и команде	-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность**: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов
ОК 07**.** Содействовать сохранению	**Личностные результаты должны отражать в части:** **экологического воспитания:**	**Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:** **ПРб01.**сформировать представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб10.**сформировать умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации
ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих	**Личные результаты должны отражать в части трудового воспитания:**	**Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия:	**ПРб06.**владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб01.**сформировать представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб10.**сформировать умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Личные результаты должны отражать в части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Метапредметные результаты должны отражать:**	**Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:** **ПРб06.**владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб01.**сформировать представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб10.**сформировать умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты,	

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
Содержание учебного материала	**102**
в т. ч.:	
теоретические занятия	42
практические занятия (в том числе – контрольные работы – 6 часов)	38
лабораторные занятия:	18
в т. ч. в форме практической подготовки	8
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**6**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия:	4
в т. ч. в форме практической подготовки	4
Консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание		102	
Раздел 1. Основы строения вещества		6	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая,	2	
	Практические занятия	2	
	Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением	2	

	элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Раздел 2. Химические реакции		10	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления- восстановления. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов	2	
	Практические занятия	2	
	Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	2	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций	2	

	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 1:"Типы химических реакций". Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов. Задания на составление ионных реакций	2	
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции	2	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	20	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК2.1 ПК.2.2
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ	2	
	Практические занятия	2	
	Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам	2	

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	6	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV- VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия	4	
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека	4	
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 2-3: «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония	4	

Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ. Кислородосодержащие органические соединения	50	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)	2	
	Практические занятия	4	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	4	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК2.1
	Теоретическое обучение	6	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):		

	- предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; - непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов	2	
	- кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла	2	
	- азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений	2	
	Практические занятия	4	
	Номенклатура органических веществ». Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	4	
Тема 4.3. Углеводороды и их природные источники	Основное содержание	24	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	12	
	Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам.	4	
	Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола.	4	

	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры.	4	ПК.2.2
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 4-5 «Свойства органических соединений». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных.Качественные реакции углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра(1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах.	4	
	Практические занятия	4	
	Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения	2	
	Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений),характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений	2	
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 6-7: "Превращения органических веществ при нагревании". Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилена и др.	4	

Тема 4.4. Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия	4	
	Номенклатура кислородосодержащих органических соединений. Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих органических соединений	2	
	Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединения». Проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом), изучение свойств раствора уксусной кислоты. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Решение экспериментальных задач по изучению физико-химических свойств кислородосодержащих органических соединений.	2	

Тема 4.5. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности	1	
	Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации	1	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 8: "Идентификация органических соединений отдельных классов" Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков. Возникновение аналитического сигнала сточки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества	2	
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ	2	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	4	
Тема 5.1.Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02

	Теоретическое обучение	2	
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье	2	
	Практические занятия	2	ОК 01 ОК 02
	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	2	
Раздел 6.	Растворы	6	
Тема 6.1. Понятие о растворах	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека	2	
	Лабораторные занятия	2	0К 01 0К 02

Тема 6.2. Исследование свойств растворов	Лабораторная работа № 9: «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов. Решение задач на приготовление растворов	2	ОК 04
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 7.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	
	Теоретическое обучение	2	
	Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)	2	
	Практические занятия	4	
	Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: Химия и организм человека. Химические элементы в организме человека. Органические и неорганические вещества. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины. Углеводы — главный источник энергии организма. Роль жиров в организме. Холестерин и его роль в здоровье человека. Минеральные вещества в продуктах питания, пищевые добавки. Сбалансированное питание. Химия в быту. Вода. Качество воды. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии. Роль химических элементов в жизни растений. Удобрения. Химические средства защиты растений. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией	4	
	Итого	102	
	Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)	6	
	Всего	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете (кабинет-лаборатория) «Химия». Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, оснащенное ЭВМ с выходом в сеть интернет и локальную сеть организации; учебно-наглядные пособия по химии; методические разработки по курсу «Химия»; таблица Д.И. Менделеева, учебные фильмы по всем разделам дисциплины, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, изображения, экран, доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. *Мартынова, Т. В.* Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11018-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511690
2. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513073

3. Глинка, Н. Л. Общая химия в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / Н. Л. Глинка ; под редакцией В. А. Попкова, А. В. Бабкова. — 20-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9672-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512151

Дополнительные источники:

1. *Грандберг, И. И.* Органическая химия. Практические работы и семинарские занятия : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Грандберг, Н. Л. Нам. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00741-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/399170
2. *Росин, И. В.* Химия. Учебник и задачник : для среднего профессионального образования / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6011-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512022
3. *Гаршин, А. П.* Химические термины. Словарь : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Гаршин, В. В. Морковкин. — 2-е изд., испр. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04640-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515051

Интернет – ресурсы:

1. www.xumuk.ru
2. chem.msu.su
3. http://www.alhimik.ru
4. http://www.chemistry.narod.ru
5. http://www.college.ru/chemistry/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС С00 (предметные результаты по дисциплине) и ФГОССПО.

№	ОК	Модуль/Раздел/ Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
I	Основное содержание			
1		Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии	
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). 3. Задания на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов

1.2	ОК 01 ОК 02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементовД.И. Менделеева	1. Тест «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением иположением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева». 2. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системе. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»
2		Раздел 2. Химические реакции	Характеризовать типы химических реакций	Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»
2.1	ОК 01 ОК 04	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции	1. Задачи на составление уравнений реакций: - соединения, замещения, разложения, обмена; - окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса.

№	ок	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				2. Задачи на расчет массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеетпримеси
2.2		Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей,установление изменения кислотности среды 2. Лабораторная работа "Типы химических реакций"
3		Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»
3.1	ОК 01	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента(соединения)в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки

№	ок	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
3.2	ОК 01 ОК 02	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ
3.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Идентификация неорганических веществ	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации. 2.Лабораторная работа: "Идентификация неорганических веществ"
4		Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»

4.1	ОК 01	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)

№	Ок	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
4.2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа "Превращения органических веществ при нагревании"
4.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности. 2.Лабораторная работа: "Идентификация органических соединений отдельных классов"
5		Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Характеризовать влияние различных факторов на равновесие и скорость химических реакций	
5	ОК 01 ОК 02	Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и	Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Практикоориентированные задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения

	ОК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
			температуры на смещение химического равновесия	направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия
6		Раздел 6. Растворы	Исследовать истинные растворы с заданными характеристиками	
6.1	ОК 01 ОК 02	Понятие о растворах	Различать истинные растворы	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека
6.2	ОК 01 ОК 04	Исследование свойств растворов	Исследовать физико-химические свойства истинных растворов	Лабораторная работа "Приготовление растворов"
II	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
7		Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Защита кейса
7.1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Химия и организм человека. 2. Химические элементы в организме человека. 3. Органические и неорганические вещества. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины. 4. Углеводы — главный источник энергии организма. 5. Роль жиров в организме.

Профессиональные компетенции				
	ПК2.1 <

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной дисциплины

СОО.02.03 Биология

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Русский язык» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык», включенной в перечень примерных рабочих программ общеобразовательного цикла, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработчик:

О.Ю.Глущенко, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБШАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....**Ошибка! Закладка не определена.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .**Ошибка! Закладка не определена.**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....**Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;
- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;
- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;
- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;
- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм(обмен веществ и превращение энергии),гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение(репродукция),наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами,

	-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8.Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса

		веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9.Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на

	типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; -использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб 5.Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов.

действовать в чрезвычайных ситуациях	-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; -активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; -умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; -расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных

грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия:	методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.

	-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦМПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в т.ч.	
Основное содержание	**138**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	52
лабораторные занятия:	14
в т.ч. в форме практической подготовки	12
Консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2Тематическийпланисодержаниедисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1. Биология как наука		**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
1.1.Биология в системе наук	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных)		
Раздел 2. Живые системы и их организация		**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 2.1 Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала	2	
	Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный		
Раздел 3 Химический состав и строение клетки		**16**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 3.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание учебного материала	**4**	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	2	
	Практические занятия:	**2**	
	«Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов» рекомендованных преподавателем		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	**6**	ОК-01, ОК-02,

Биологически важные химические соединения	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНКи РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции	4	ОК-04, ОК-07
	Лабораторные занятия	2	
	№ 1 «Определение витамина С в продуктах питания» или «Определение наличия крахмала в продуктах питания».		
Тема 3.3 Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ПК1.2, ПК2.2
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов.	4	
	Лабораторные занятия:	**2**	
	Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»	2	
Раздел 4. Жизнедеятельность клетки		**8**	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	**2**	

Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 4.2. Биосинтез белка	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	**1**	
	Практические занятия:	**1**	
	«Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»		
Тема 4.3. Вирусы	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия	1	
	Практические занятия:	1	
	«Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков».		
Контрольная работа Молекулярный уровень организации живого		**2**	
Раздел 5. Размножение и индивидуальное развитие организмов		**10**	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	**2**	

Жизненный цикл клетки	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 5.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез	2	
Тема 5.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений.	2	
Тема 5.4. Особенности строения и развития макроорганизма	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ПК1.2, ПК2.2.
	Теоретическое обучение:	2	
	Ткани человека. Строение органов и систем органов человека Функциональная система органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Значение проявления раздражимости и регуляции. Процессы жизнедеятельности человека. Причины нарушений развития организмов Органы репродукции, строение и функции. Репродуктивное здоровье. Наследственные болезни, их причины и предупреждение. Инфекции, передающиеся половым путём, их профилактика		
	Практические занятия:	2	
	Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов макроорганизмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций.		

Раздел 6. Наследственность и изменчивость организмов		**18**	
Тема 6.1 Закономерности наследования	Содержание учебного материала	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности	2	
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди, полигибридном и анализирующем скрещивании у человека, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 6.2 Сцепленное наследование признаков	Содержание учебного материала	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания.		
Тема 6.3 Генетика человека	Содержание учебного материала	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
	Практические занятия:	2	
	Составление и анализ родословных человека»		
Тема 6.4	Содержание учебного материала	**4**	

Закономерности изменчивости	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость.	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения		
	Практические занятия:	**2**	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Контрольная работа Наследственность и изменчивость организмов»		**2**	
Раздел 7. Эволюционная биология		**8**	
Тема 7.1. История эволюционного учения	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. ДвижущиесилыэволюцииКреационизмитрансформизмСистематикаК.Линнеяиеёзначениедля формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира	**2**	
Тема 7.2. Микроэволюция	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действияестественногоотборавпопуляциях.Видиегокритерии(признаки).Видообразованиекак результатмикроэволюции		
Тема 7.3.	Содержание учебного материала	**4**	

Макроэволюция	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции.Законзародышевогосходства(ЗаконК.Бэра).Биогенетическийзакон(Э.Геккель,Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила)эволюции	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Практические занятия:	**2**	
	Описание приспособленности организма и ее относительного характера»		
Раздел 8. Возникновение и развитие жизни на Земле		**8**	
Тема 8.1. Возникновение и развитие жизни на Земле	Содержание учебного материала	4	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	2	
	Практические занятия:	2	
	Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 8.2 Происхождение человека – антропогенез	Содержание учебного материала	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитиеголовногомозгаивторойсигнальнойсистемы.Соотношениебиологическихисоциальных факторов вантропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп–предшественникчеловека.Архантроп–древнейшийчеловек.Палеоантроп–древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас	**2**	
	Практические занятия:	**2**	
	«Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»		

Раздел 9. Организмы и окружающая среда		**6**	
Тема 9.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах.Понятиеэкологическогофактора.Классификацияэкологическихфакторов.Правиломинимума Ю.Либиха.Законтолерантности В.Шелфорда	**2**	
Тема 9.2. Экологические характеристики популяции	Содержание учебного материала	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция	**2**	
	Практические занятия:	**2**	
	«Подсчёт плотности популяций разных видов растений»		
Раздел 10. Сообщества и экологические системы		**32**	
Тема 10.1. Сообщества организмов, экосистемы	Содержание учебного материала	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия	2	
	Практические занятия:	**2**	
	Решение практико-ориентированных расчетных заданий на составление трофических цепей, пирамид биомассы и энергии, переносу вещества и энергии в экосистемах		
Тема 10.2. Природные экосистемы	Содержание учебного материала	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле		
	Содержание учебного материала	**6**	

Тема 10.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Практическое занятие	4	
	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания		
Тема 10.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Содержание учебного материала	**10**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (загрязнения и их источники, истощения вод). Воздействия на литосферу (деградация почвы, воздействие на горные порода, недра). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (леса и растительные сообщества, животный мир)	**2**	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	**10**	
	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов Калининградской области	4	
	Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах Калининградской области.	2	
	Экология Калининградской области	4	
Тема 10.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Содержание учебного материала	**6**	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	2	
	Практические занятия:	**2**	
	Определение суточного рациона питания		

	Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека(низкие и высокие температуры, шум, физическая нагрузка)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
Контрольная работа Теоретические аспекты экологии		**2**	
Раздел 11. Селекция организмов, основы биотехнологии		**8**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 11.1.	Содержание учебного материала	**2**	
	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 11.2. Основы биотехнологии	Содержание учебного материала	**2**	
	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы		
Тема 11.3. Биотехнологии в жизни и профессии	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	
	Содержание учебного материала	2	
	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	Практические занятия	2	

	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 12. Решение кейсов в области биотехнологий		**6**	
Тема 12.1. Биотехнологии и животные, растения	**Профессионально ориентированное содержание**		ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ПК1.2, ПК2.2
	Содержание учебного материала	**6**	
	Развитие биотехнологий с использованием животных и растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Практические занятия:	**4**	
	Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием животных и растений (по мини- группам) Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 13. Биологические исследования в профессиональной сфере		12	
Тема 13.1. Основные методы биоэкологических исследований	**Профессионально ориентированное содержание** Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ПК1.2
	Лабораторные занятия	8	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	«Проведение эксперимента по определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток. Выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов». Работы на выбор по мини- группам: 1. Влияние температуры на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток. 2. Влияние углеводов на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток. 3. Сочетанное влияние температуры и углеводов на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток выбранных точках отбора проб		
	Практические занятия	**2**	

	Защита проекта. Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)		
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего:		144	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете «Экологических основ природопользования». Оснащение кабинета: комплект учебной мебели. доска белая, эмалированная для записи фломастером, рабочее место преподавателя (стол, стул), проектор, ноутбук.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

1. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536659

2. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Юдакова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11033-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541543

3. Агафонова, А. Б. Биология: базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. — Москва : Просвещение, 2024 — 272 с. — ISBN 978-5-09-113524- 4 — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL:https://profspo.ru/books/139352

Дополнительные источники:

1. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543964

Интернет-ресурсы:

1. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
2. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
3. www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
4. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line
5. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
6. www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 1.1, 2.1, 3.1 -3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.3, 10.4П-о/с, 10.5П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с, 13.1-13.2П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	Темы 1.1, 2.1, 3.1 -3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.3, 10.4П-о/с,	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ

и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	10.5П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с, 13.1-13.2П-о/с	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.1, 2.1, 3.1 -3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.3, 10.4П-о/с, 10.5П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с, 13.1-13.2П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 1.1, 2.1, 3.1 -3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.3, 10.4П-о/с, 10.5П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с, 13.1-13.2П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Темы 3.3, 5.4, 12.1, 13.1	Обсуждение по вопросам лекции Индивидуальная самостоятельная работа Защита творческих работ в группах Защита индивидуальных проектов
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Темы 3.3, 5.4, 12.1, 13.1	Обсуждение по вопросам лекции Индивидуальная самостоятельная работа Защита творческих работ в группах Защита индивидуальных проектов

потребителей, видов и форм обслуживания.		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

СОО.03.01 Основы проектной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Основы проектной деятельности» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Горшкова Е.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина СОО.03.01 «Основы проектной деятельности» является дисциплиной, предлагаемой образовательной организацией, общеобразовательного учебного цикла основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК):

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 07**.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

предметных:

в результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:
- определять проблему и вытекающие из нее задачи;
- ставить цель;
- составлять и реализовывать план проекта;
- отбирать материал из информационных источников;
- анализировать полученные данные;
- делать выводы;
- оценивать работу по критериям оценивания;
- выбирать соответствующую форму проектного продукта;
- создавать презентации проекта;
- оформлять результаты проектной деятельности;
- проводить рефлексию своей деятельности;
- работать в парах и в группах;

в результате освоения дисциплины студент должен **знать:**
- понятие проекта;
- понятие проектный продукт;
- типы проектов и их проектные продукты;
- понятие презентация проекта, ее назначение;
- этапы выполнения проекта;
- структуру проекта;
- критерии оформления письменной части проекта;
- критерии оценки проекта.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
Лекции	26
Практические занятия:	6
Индивидуальный проект (самостоятельная работа)	32
Промежуточная аттестация в виде **Зачет с оценкой**	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Типы и видыпроектов	**Содержание учебного материала.**	**4**	ОК1 ОК2 ОК4 ОК7
	1. Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося.		
	2. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный).		
	3. Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты).		
	4. Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебно-образовательный, смешанный).		
	Самостоятельная работа: Алгоритм работы над проектом.	**6**	
Тема 2. **Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы.**	**Содержание учебного материала.**	**6**	ОК1 ОК2 ОК4 ОК7
	1. Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы.		
	2. Актуальность и практическая значимость исследования. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания.		
	3. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.		
	Самостоятельная работа: Цель, задачи, актуальность проекта.	**6**	
Тема 3.	**Содержание учебного материала.**		

Этапы работы над проектом	1.	Этапы работы над проектом. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов,определение способов сбора и анализа информации.	**6**	ОК1 ОК2 ОК4 ОК7
	2.	Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом.		
	3.	Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проектов.		
	Самостоятельная работа: 1. Типы проектов. 2. «Мозговой штурм (проблема, цель, темапроекта)» 3. «Звездочки обдумывания (схематическое изображение составляющих проекта)». 4. Доклад «Этапы работы над проектом».		**6**	
Тема 4. **Методы работы с источником информации**	**Содержание учебного материала.**			
	1.	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации).	**4**	ОК1 ОК2 ОК4 ОК7
	2.	Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете.		
	3.	Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации.		
	В том числе практических занятий Реферат. Понятие «Тезисы». Правила составления конспектов. Методы работы с текстовыми источниками информации		**2**	

	Самостоятельная работа: 1. Отработка методов поиска информации вИнтернете. 2. Составление плана текста. Выписки из текста, цитирование текста, пометки в тексте. 3. «Реализация плана проекта». 4. «Оформление письменной части проекта».		**6**	
Тема 5. Правила оформления проекта. Презентация проекта.	**Содержание учебного материала.**			
	1.	Общие требования к оформлению текста (стандарт по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста).	**6**	ОК1 ОК2 ОК4 ОК7
	2.	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка.		
	3.	Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.		
	4.	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов.		
	5.	Алгоритм написание отчета. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом.		
	6.	Что такое экспертиза. Проведение экспертизы своей и чужой деятельности. Критерии оценивания проекта. Способы оценки. Самооценка.		
	Самостоятельная работа: 1. Оформление титульного листа. Оформлениебиблиографического текста. 2. Оформление слайдов в программе PowerPoint. 3 «Оценивание собственного или группового проекта». 4. «Публичные пробы». 5. «Отчет о работе над проектом». **В том числе практических занятий** Доклад с презентацией. Особенности оформления текста исследовательской работы (стили текстов). Лексические средства, применяемые в текстах научного характера. Допустимые сокращения слов в текстах. Правила оформления демонстрационных материалов.		**8** **4**	

Промежуточная аттестация - зачет с оценкой	4	
Всего:	**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально- техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

мультимедийный проектор Epson, колонки Sven; учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; экран, проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, перечень дополнительной литературы, перечень информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем)

Основные источники:

1. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513837

2. Куклина, Е. Н. Организация самостоятельной работы студента: учебное пособие для вузов / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06270-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513809

3. Основы исследовательской деятельности: ТРИЗ: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. М. Зиновкина, Р. Т. Гареев, П. М. Горев, В. В. Утемов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 124 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12134-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517742

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 23.08.1996 года № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике». [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.consultant.ru

2. Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». [Электронный ресурс] - Режим доступа: www.consultant.ru

3. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10342-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517735

Перечень информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Образовательный портал. Режим доступа: http://student-pravo.ru

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем):

Консультант Плюс [Электронный ресурс]: официальный сайт/ Компания Консультант Плюс. – URL: http://www.consultant.ru/, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Умения: - определять проблему и вытекающие из нее задачи; - ставить цель; - составлять и реализовывать план проекта; - отбирать материал из информационных источников; - анализировать полученные данные; - делать выводы; - оценивать работу по критериям оценивания; - выбирать соответствующую форму проектного продукта; - создавать презентации проекта; - оформлять результаты проектной деятельности; - проводить рефлексию своей деятельности; - работать в парах и в группах; **Знания:** - понятие проекта; - понятие проектный продукт; - типы проектов и их проектные продукты; - понятие презентация проекта, ее назначение; - этапы выполнения проекта; - структуру проекта; - критерии оформления письменной части проекта; - критерии оценки проекта.	**Текущий контроль**: опрос; тестовые задания, самостоятельная работа. **Промежуточная аттестация:** Зачет с оценкой

4.2 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ предусматривается форма текущего контроля, которая устанавливается с учётом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОГСЭ.01 Основы философии

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель: Е.И.Челак, преподаватель Западного Филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ 01. Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 04,05, 06, 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	8
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		**22/0**	
Тема 1.1.	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Философия как форма мировоззрения и наука. Методы философии и ее внутреннее строение.Смысл слова «философия», философия как любовь к мудрости, как учение о разумной и правильной жизни; как поиск и нахождение человеком ответов на главные вопросы своего бытия; философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства; функции философии; соотношение философии, науки, религии, мифологии; назначение философии.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления»	2	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Возникновение древневосточной философии. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Основные черты индийской философии; религиозные системы Древней Индии: ведизм, брахманизм, джайнизм, буддизм, индуизм; Основные черты китайской	2	

	философии, её этическая направленность; соотношение западной и восточной систем философствования		
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философия Античности. Возникновение философии как результат творчества древних греков; проблема единого и многого; единое как: Натурфилософия, материальные субстанции (Милетская школа), числа (Пифагор), атомы и пустоты (Левкипп, Демокрит) Высокий интеллектуализм Сократа, Платона, Аристотеля; Сократ о душе человека; этика Сократа; диалектика Сократа; смерть Сократа; его следование принципу ненасилия; концепции идей Платона; интерпретация на основе концепции идей природы, космоса, человека и общества; учение о формах Аристотеля; логика, этика и учение об обществе Аристотеля	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Философия эллинизма: киники, эпикурейцы, стоики и скептики; основные направления философии Древнего Рима»	4	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**10/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Средневековая философия в Западной Европе. Философия Возрождения. Философия и религия; суть центральной идеи философии Средневековья; основные библейские идеи философского значения: монотеизм, креационизм, вера, добрая воля, этика морального долга, совесть, любовь, надежда, духовность человека; основные направления философии Августина Аврелия; средневековая патристика и схоластика; основные направления философии Фомы Аквинского; можно ли доказать существование Бога? Спор номиналистов и реалистов Философские и идейные течения в эпоху Возрождения	2	
	Становление классической философии и её особенности. Немецкая классическая философия. Характерные черты развития философии Нового времени; эмпиризм: «Новый Органон» Фрэнсиса Бэкона, «идолы» или «призраки» стоящие на пути достижения истины; философия Рене Декарта: «Мыслящее Я», ясность идей – врождённое качество человека, дедукция, сравнение знания с фактами, человек «разумный»; концепция чувственного познания Д. Локка» иррационализм Блеза Паскаля; теория общественного договора Т.	2	

	Гоббса. Основные идеи и принципы просвещения; сомнения в безграничных возможностях науки; «философия истории» просветителей XVIII века; механистическая картина мира.		
	Практические занятия	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Основные идеи: сдвиг в сторону антропоцентризма, понимание человека как творческой личности, эстетическое отношение к действительности, гуманизм; основные представители философии Возрождения и их идеи.	2	
	Немецкая классическая философия. Факторы становления немецкой классической философии; философия И. Канта: совокупные способности души, познавательные способности, априорные принципы, этика; основные идеи философии Г. Гегеля; материализм Л. Фейербаха; творчество Шеллинга, Фихте	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Французское, английское, немецкое Просвещение. Концепция «просвещённого монарха». Энциклопедия и энциклопедисты»	2	
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Современная философия. Характерные черты философии нового времени: антропоцентризм, гносеологическая установка, выработка методов познания; культура XIX, XX веков и её отражение в Западной философской мысли; основные направления современной западной философии: позитивизм, экзистенциализм, религиозная философия	2	
Раздел 2. Базовый курс философии		**14/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философское учение о бытии. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность Происхождение и границы бытия; структура бытия; движение и развитие бытия; фундаментальные законы бытия; что есть материя? что есть жизнь и др.	2	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04,

	Проблема сознания и бессознательного в философии. Понятие сознания; его свойства, структура, функции; происхождение и сущность; сознание и бессознательное; основные идеи психоанализа, теория коллективного бессознательного	2	ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теория познания. Философское учение о познании. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. Чувственное и рациональное познание; ощущение, восприятие. Представление, понятие, суждение, умозаключение; единство чувственного и рационального познания; творчество, интуиция; значение практики в познании. Научное познание и его характеристика. Научная картина мира	2	
Тема 2.4.	**Практические занятия**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Этика и социальная философия. Проблема человека в философии. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Философия о происхождении и сущности человека, образ человека в различных культурах, мораль в истории человечества, соотношение биологического и социального в человеке, о понятии личности**.** Основные проблемы социальной философии**.** Понятие общества; соотношение личности и общества; социальные действия и их смысл; концепции общества; модели взаимоотношений человек-общество.	2	
Тема 2.5.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философия и религия. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Содержание понятий «религия», «вера»; о сущности феномена религии; ранние формы религиозных верований; возникновение и становление мировых религий; национальные религии; многообразие религий в Калининградской области.	2	

Тема 2.6.	**Практические занятия**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Место философии в духовной культуре и ее значение**.** Культура как механизм адаптации человека к миру; культура как мир человека; духовность и интеллигентность, единство и многообразие, взаимодействие культур; соотношение культуры и цивилизации; массовая и элитарная культура; молодёжные субкультуры; культура массовых коммуникаций.	2	
Тема 2.7.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философия как способ творческого начала человеческой деятельности. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего		**40/0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные источники

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1844376. – Режим доступа: по подписке.
2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187650. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169780. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гордашевская, В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169780. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16786-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538005
6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469906.
7. Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92140
8. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование).

— ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474407.

9. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536637.

Дополнительные источники

1. Бранская, Е. В. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Бранская, М. И. Панфилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06880-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540685 (дата обращения: 15.09.2024).

2. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Стрельник. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04151-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535490.

3. Тюгашев, Е. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Тюгашев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01608-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538152.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера; - Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -зачёт с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОГСЭ.02 История

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:

Е.Р. Крапивина, преподаватель Западного Филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 02 ОК 03 ОК 06	– ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей специальности	– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	14
самостоятельная работа	14
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**16/0**	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2	
	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Изменения внешней политики СССР во 2й половине 80х г.г.»	2	
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2	

второй половине 80-х гг.	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Всесоюзный референдум о сохранении СССР»	2	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		**42/0**	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	**Практические занятия**	**10/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2	
	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	2	
	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Постперестроечные процессы в России: итоги и значение»	4	
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**Практические занятия**	**6/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2	
	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2	
	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2	
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	
	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Речь В.В. Путина в Мюнхене и видение места и роли России в современном мире»	4	

Тема 2.4 Развитие культуры в России.	**Практические занятия**	**6/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2	
	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	2	
	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2	
	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	2	
	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	2	
	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	2	
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Информационное общество. Глобализация и ее последствия. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**2**	
	Составление конспекта «Глобальные проблемы человечества. Роль России в процессе их решения»	2	
	Консультация	**4**	
Промежуточная аттестация (экзамена)		**6**	
Всего:		**68/0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные источники

1. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470179.

2. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128.

3. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537296 .

4. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18531-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535276.

5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471503.

6. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471504.

Дополнительные источники

1.История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537296.

2. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/556491.

3.История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537298.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	- устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий -экзамен

Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий -экзамен

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
0ГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 ((ред. от 03.07.2024)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.(Зарегистрировано в Минюсте России20.12.2016 N 44828)

Составитель:
Е.Б. Борина, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Гуманитарные науки»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 05, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,	понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; -понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; -осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; существлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; троить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; -производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; -разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; -основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	152
В т.ч. в форме практической подготовки	24
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	108
самостоятельная работа	30
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет с оценкой)	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		**12/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий**	**6/0**	
	Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки	6	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий**	**6/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал:	6	

	- модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Раздел 2. Развивающий курс		**70/0**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий**	**4/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	4	
	Самостоятельная работа. Составить сообщение по теме «Мой выходной день»		
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	4	
	Самостоятельная работа.	**4**	
	Презентация «Правила здорового образа жизни»	4	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий**	**10/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,

	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	4	О
	Самостоятельная работа	**6**	
	Написать сочинение «Мое увлечение»	6	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Тематика практических занятий**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные	2	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий**	**4/0**	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты, и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий**	**14/0**	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Самостоятельная работа.	**6**	
	Подготовить реферат по теме «Традиции»	6	
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Тематика практических занятий**	**4/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	4	
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий**	**4/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	2	
	Перевод профессиональных текстов по теме	2	
Тема 2.11	**Тематика практических занятий**	**10/0**	ОК 02, ОК 03,

Профессии, карьера	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	4	ОК 05, ОК 09,
	Самостоятельная работ	**6**	
	Составить резюме Написать сочинение по теме «Моя будущая профессия»	6	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	2	
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	2	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	2	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**56/18**	
Тема 3.1 Приготовление пищи и	**Тематика практических занятий**	**56/18**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	1. Продукты питания.	2	
	2. Способы кулинарной обработки. Овощи. Морские продукты и рыба	2	

обслуживание в организациях питания	3. Способы кулинарной обработки. Мясные продукты, дичь	2	
	4. Способы кулинарной обработки. Молочные продукты. Каши	2	
	5. Способы приготовления. Закуски	2	
	6.Супы	2	
	7.Основные блюда	2	
	8.Десерты	2	
	9.Здоровое питание	2	
	10. Типы организаций питания. Работа персонала	2	
	11.Меню. Виды меню. Составление меню, названия блюд	2	
	12. Кухня, производственные помещения, оборудование. Гигиенические требования	2	
	13. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	14. Виды ресторанов, кафе.	2	
	15.Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	16.Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	17.Система закупок продуктов и их хранения	2	
	18. Организация работы официанта и бармена	2	
	19. Кухня народов мира. Русская кухня.	2	
	20.Кухня народов мира. Английская кухня.	2	
	21.Кухня народов мира. Европейская кухня	2	
	22.Кухня народов мира. Японская и китайская кухня.	2	
	23. Кухня народов мира. Кавказская кухня.	2	
	24.Кухня народов мира. Скандинавская кухня	2	
	Самостоятельная работа	**8**	
	Составить сообщение по теме «Здоровое питание»	4	
	Подготовить презентацию по теме «Необычные рестораны»	4	
	Консультация	**4**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой, экзамен)		**10**	
Всего:		**152/24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1.Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448454.

2.Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539497.

3. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178059. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471034.

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471035.

6. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416. — Режим доступа: для авториз. пользовател

Дополнительные источники

1. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — URL : https://urait.ru/bcode/495533

2. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-406-06861-8. — URL: https://book.ru/book/930711. — Текст : электронный.

3. Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07410-7. — URL: https://book.ru/book/933997. — Текст : электронный.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	–оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; -зачет с оценкой, экзамен
Умения: 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; -зачет с оценкой, экзамен

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОГСЭ. 04. Физическая культура

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС, утвержденного Министерством науки и образования Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Составитель:

Морозова Т.Л. преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК.08.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	192
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	142
самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		**2/0**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры**.** Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.	1	ОК 08
	Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма.	1	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры		**162/0**	

личности			
	Содержание учебного материала	**52/0**	ОК 08
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.		
	Тематика практических занятий	**40**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	40	
	Самостоятельная работа	**12**	
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**24/0**	ОК 08
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.		
	Тематика практических занятий	**20**	
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности	20	
	Самостоятельная работа	**4**	

Тема 2.3. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**	**86/0**	
	Тематика практических занятий	**70**	ОК 08
	Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	20	
	Волейбол**.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	40	
	Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.	10	
	Самостоятельная работа	**16**	
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**16/0**	ОК 08
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**16/0**	

Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	12	
	Самостоятельная работа	**4**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**12**	
Всего:		**192/0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения

Спортивный зал, оснащенный в соответствии в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — URL: https://urait.ru/bcode/491233

2. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для СПО / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.

3. Германов, Г. Н. Физическая культура в школе. Легкая атлетика: учебное пособие / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 461 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04548-2. — URL: https://urait.ru/bcode/492849

4. Рубанович, В. Б. Основы врачебного контроля при занятиях физической культурой: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Рубанович. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11150-7. — URL: https://urait.ru/bcode/495730

5. Стеблецов, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта: учебник / Е. А. Стеблецов, А. И. Григорьев, О. А. Григорьев; под редакцией Е. А. Стеблецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14311-9. — URL: https://urait.ru/bcode/496688

6. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174984. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для СПО / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/189469. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Самостоятельная работа студента по физической культуре: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Л. Кондаков [и др.]; под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 149 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488422

2. Теория и методика избранного вида спорта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Завьялова [и др.]; под редакцией С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08356-9. — URL: https://urait.ru/bcode/493239.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе зачет с оценкой
Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение

	физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОГСЭ.05 Психология общения

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:
Голубева Ю.Н. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Гуманитарные науки»
Председатель Борина Е.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02,03, 04, 05, 06.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. -приемы саморегуляции в процессе общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	10
самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Психология общения		**34/0**	
Тема 1.1. Общение как социально-психологическая категория.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК3 ОК4 ОК5
	Общение и его функции. Влияние общения на развитие личности. Коммуникативная компетентность. Виды общения (примитивное, формально-ролевое, деловое, духовное, манипулятивное, светское). Особенности общения в современном мире. Уровни общения. Общение и общительность. Общение и деятельность. Роль общения в деятельности специалиста.	2	
Тема 1.2. Коммуникативная сторона общения.	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Коммуникативная сторона общения. Структура коммуникативного акта. Речь как средство общения, функции речи. Виды коммуникаций. Вербальный канал передачи информации. Структура речевого общения. Техники слушания (рефлексивное и нерефлексивное слушание). Типы рефлексивных ответов. Невербальные средства общения. Науки, изучающие невербальные средства общения (кинестика, такесика, проксемика). Функции и роль невербальных средств общения в межличностном взаимодействии.	4	ОК3 ОК4 ОК5
	Практические занятия	**2**	
	Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.	2	
Тема 1.3. Перцептивная сторона общения.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	
	Эффекты межличностного восприятия. Понятие перцепции и апперцепции. Социальная перцепция. Перцептивная сторона общения. Эффекты восприятия. Каузальная атрибуция, виды каузальной атрибуции. Эффект ореола. Эффект стереотипизации. Функции стереотипов. Эффекты первого впечатления, отношения, проекции. Ошибки восприятия в межличностном взаимодействии.	4	ОК3 ОК4

	Практические занятия	**2**	
	Эффекты межличностного восприятия.	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Заполнить таблицу (определить вид, определение и пример проявления эффектов межличностного восприятия)	2	
Тема 1.4. Интерактивный аспект общения.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	
	Интерактивная сторона общения. Транзактный анализ общения (теория Э.Берна). Характеристики состояния «Я» в межличностном взаимодействии («Родитель», «Взрослый», «Ребенок»). Виды транзакций: параллельная, пересекающаяся, скрытая.	2	ОК3 ОК4 ОК5
	Социально-ролевое общение. Социальная роль и социальный статус. Виды и типы ролей. Взаимообусловленность социальных ролей. Ролевой конфликт.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Транзактный анализ общения	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Провести сравнительный анализ Эго-состояний («Родитель», «Взрослый», «Ребенок»).	2	
Тема 1.5. Общение и индивидуальные особенности человека	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Проявление индивидуальных особенностей в межличностном взаимодействии. Типологические особенности личности. Темперамент как свойство психики. Классификация типов темперамента по Гиппократу и Э.Кречмеру. Роль темперамента в процессе общения. Характер в структуре личности. Формирование характера. Структура характера. Акцентуации характера (Леонгард-Шмишек).	4	ОК3 ОК4 ОК5
	Практические занятия	**2**	
	Темперамент в структуре личности.	2	
Тема 1.6. Манипуляции в общении	**Содержание учебного материала:**	**4/0**	
	Психология манипуляции в общении. Понятие и сущность манипуляции. Техники и технологии манипуляции. Способы защиты от манипуляции. Технологии массовых манипуляций.	2	ОК3 ОК4 ОК5
	Самостоятельная работа	**2**	

	Выписать примеры различных видов манипуляций из жизни и возможные способы защиты.	2	
Раздел 2. Конфликты: способы их предупреждения и разрешения		**8/0**	
Тема 2.1. Сущность конфликта и его основные характеристики.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	
	Понятие и сущность конфликта. Функции конфликта. Структура конфликта. Уровни развития конфликта. Проблема конфликтогенности. Типы конфликтогенов. Виды конфликтов.	2	ОК3 ОК4 ОК5
	Причины возникновения организационных конфликтов. Типы конфликтных личностей. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях. Профилактика конфликтных отношений в организации.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Стратегии поведения в конфликте	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Анализ конфликтных ситуаций	2	
Раздел 3. Особенности межличностного общения		**12/0**	
Тема 3.1. Деловое общение, его формы.	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Виды делового общения и его характеристика. Деловая беседа, деловые переговоры, деловые совещания, деловые переговоры, деловые дискуссии, публичная (ораторская речь). Переговоры по телефону	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
	Презентация как элемент взаимодействия и форма коммуникации. Виды презентации. Структура презентации. Подготовка. Основные ошибки презентаторов. Психологические приемы установления контакта с аудиторией. Эмоциональные состояния презентаторов. Работа с вопросами и нейтрализацией возражений. Представление проектов – презентаций предприятий г. Калининграда и области.	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Доклад на тему: «Особенности делового общения в разных странах».	2	
Тема 3.2.	**Содержание учебного материала**	**6/0**	

Этика делового общения.	Этика: понятие, сущность, функции. Этика делового общения. Этикет и культура поведения делового человека. Речевой этикет. Культура общения по телефону.	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
	Профессиональная этика – понятие, функции. Корпоративная этика, этика в профессиональной деятельности специалистов пищевой промышленности. Правила делового этикета.	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Анализ проблемных ситуаций с точки зрения этических принципов.	2	
	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**4**	
	Всего:	**58/0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «*Поварское и кондитерское дело*». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489869.
2. Бунтовская, Л. Л. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Л. Бунтовская, С. Ю. Бунтовский, Т. В. Петренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москв : Издательство Юрайт, 2023. — 144 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08408-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514827.
3. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489897.
4. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17889-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533911.
5. Леонов, Н. И. Конфликтология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 395 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10838-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541180.
6. Лопарев, А. В. Конфликтология: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Лопарев, Д. Ю. Знаменский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13832-0. — URL: https://urait.ru/bcode/493048.
7. Якуничева О. Н. Психология общения: учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195538 (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540716.
2. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540743.
3. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542271.

Интернет-источники

4. 1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
5. 2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
6. 3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
7. 4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
8. 5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - -приемы саморегуляции в процессе общения	-грамотно выступает с сообщениями. -владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации -намечает и описывает приемы саморегуляции.	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - зачет с оценкой

Умения: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	- активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОГСЭ.06. Психология личности и профессиональное самоопределение

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:
Ю.Н. Голубева, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Гуманитарные науки»
Председатель ПЦК_____/Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.06 «Психология личности и профессиональное самоопределение» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02,03, 04, 05, 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	- выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; должен знать:	- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим характеристикам человека, его здоровью. -современной научной и профессиональной терминологии; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	30
в том числе практической подготовки	6
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	8
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Профессия как особый вид деятельности человека		**9/0**	
Тема 1.1. Понятие личности в психологии.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК2 ОК3 ОК4 ОК6
	Понятие личности. Развитие личности. Понятия «индивид», «личность», «индивидуальность». Кризисы развития личности. Теории личности. Факторы, определяющие профессиональное становление личности. Способности и задатки как факторы профессиональной деятельности. Виды способностей (общие, специфические, коммуникативные, учебные, теоретические). Развитие способностей. Понятие компетенций и компетентности специалиста. Профессиональное саморазвитие и самообучение.	2	
Тема 1.2. Психология профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК2 ОК 3
	Профессия, специальность, специализация. Понятие квалификации. Человек и профессия. Классификация профессий. Методы исследования человека в профессиональной деятельности. Психологическая структура профессиональной деятельности. Профессиональное самоопределение на разных стадиях становления личности. Понятие профессиограммы.	2	
Тема 1.3. Проблемы профессионального выбора. Технология выбора профессии и трудоустройства	**Содержание учебного материала**	**5/0**	ОК 2 ОК 3
	Мотивы выбора профессии. Анализ состояния современного рынка труда. Определение понятия «профессиональная непригодность». Определение понятия «профессионально важные качества». Степени профессиональной пригодности. Понятие и проблемы адаптации в профессиональной деятельности. Система профессиональной подготовки кадров в России. Технология выбора профессии. Выбор целей и средств, их достижения на примере учебной жизни. Основные этапы трудоустройства. Сбор информации. Подготовка к собеседованию с работодателем. Составление резюме. Правила телефонных переговоров с	2	

	работодателем. Имидж как передаваемый и воспринимаемый образ.		
	Самостоятельная работа:	**3**	
	Определить собственный мотив выбора профессии. Тест «Определение мотивации к трудовой деятельности»	3	
Раздел 2. Личность в профессиональной деятельности		**17/6**	
Тема 2.1. Психические процессы и свойства, волевая регуляция деятельности человека.	**Содержание учебного материала:**	**6/4**	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
	Психические процессы, состояния и свойства личности, их влияние на качество выполнения профессиональной деятельности. Личностные характеристики и самооценка как фактор выбора профессии. «Я-концепция» личности. Темперамент как биологическая подструктура личности. Типы темперамента, их характеристика, проявление в деятельности и в межличностном взаимодействии. Характер: понятие, формирование, акцентуации характера.	2	
	Практические занятия:	**4**	
	Психические процессы в структуре личности.	2	
	Акцентуации характера.	2	
Тема 2.2. Коммуникативная компетентность.	**Содержание учебного материала:**	**4/2**	
	Коммуникация в системе межличностного взаимодействия. Виды общения. Каналы передачи информации. Речевое общение, функции речи. Коммуникативные барьеры. Невербальное общение, его роль в профессиональном общении. Этика делового общения. Понятие и составляющие коммуникативной компетентности личности (специалиста).	2	ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
	Практические занятия	**2**	
	Вербальное и невербальное общение.	2	
Тема 2.3. Профессиональное выгорание	**Содержание учебного материала**:	**7/0**	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5
	Понятие профессионального выгорания. Симптомы. Факторы, повышающие подверженность профессиональному выгоранию (объективные и субъективные). Методы профилактики и выхода из состояния профессионального выгорания.	2	
	Практические занятия	**2**	

	Эмоциональная регуляция поведения (стресс и эмоциональное выгорание)	**2**	
	Самостоятельная работа	**3**	
	Составление рекомендация по профилактике эмоционального выгорания.	3	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**30/6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации программы учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «*Поварское и кондитерское дело*». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основные источники:

1. Корнеенков С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542428.

2. Немов Р. С. Общая психология. Психология личности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. С. Немов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 940 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18332-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534800

3. Панина, *С. В.* Профессиональная ориентация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531185

4. Психология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Обухов [и др.]; под общей редакцией А. С. Обухова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01461-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513163

Дополнительные источники:

1. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — URL: https://urait.ru/bcode/495606;

2. Рамендик, Д. М. Общая психология и психологический практикум: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08539-6. — URL: https://urait.ru/bcode/491277.

3. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — URL: https://urait.ru/bcode/495606;

4. Феоктистова, С. В. Психология : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Феоктистова, Т. Ю. Маринова, Н. Н. Васильева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07451-2. — URL: https://urait.ru/bcode/493503.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: -содержание актуальной нормативно правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования.	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. - соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий; - оценка заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий на зачете с оценкой.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ЕН.01 Химия

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель: Соич Л.М., преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	150
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	44
самостоятельная работа	40
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		**58/12**	
	Содержание учебного материала	**8/2**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики. Энтальпия.		ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Термохимия: экзотермические и эндотермические реакции. Термохимические уравнения. Тепловой эффект реакции. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Основные законы термохимии. Закон Лавуазье – Лапласа, закон Гесса и следствия из него.	2	
	Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов. Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Энтропия. Калорийность продуктов питания.	2	
	Практические занятия	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	1.Написать термохимическое уравнение реакции 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания. 3.Составить задачу на расчет энтальпии химической реакции, используя справочник химических величин.	2	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	**12/2**	

Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2 2 2 2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практические занятия	**2**	ОК 4, ОК 6
	Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	**Содержание учебного материала**	**14/2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2 2 2	
	Практические занятия	**2**	ОК4, ОК6
	Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	6	

Тема 1.4. Свойства растворов	**Содержание учебного материала**	**16/6**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2 2	
	Практические занятия	**6**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	4	
	Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Составить опорный конспект по теме. Подготовить сообщения по теме «Влияние условий хранения пищевых продуктов на их качество». Описать осмотические процессы, происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	6	
Тема 1.5. Поверхностные явления	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	

	Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	4	
Раздел.2 Коллоидная химия		**36/8**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Понятие коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	2	
	Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	2	
Тема 2.2. Коллоидные растворы	**Содержание учебного материала**	**12/4**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика.	2	
	Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию.	2	
	Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
	Практические занятия	**4**	
	Составление формул и схем строения мицелл.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Получение коллоидных растворов.	2	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	4	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**12/2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	2	
	Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	2	
	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Практические занятия	**2**	
	Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	ОК4, ОК6

	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	6	
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	**Содержание учебного материала**	**8/2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2 2	
	Практические занятия	**2**	ОК4, ОК6
	Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	2	
Раздел 3. Аналитическая химия		**46/24**	
Тема 3.1. Качественный анализ	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке специалистов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов	**Содержание учебного материала**	**22/12**	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	2 2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,

	Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практические занятия	**12**	ОК4, ОК6 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	4	
	Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	
	Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	
	Решение задач на правило произведение растворимости.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	4	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа	**Содержание учебного материала**	**14/8**	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,

	Практические занятия	**8**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	2	
	Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ПК 3.3 ОК4, ОК6
	Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ОК4, ОК6
	Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 2.2 ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	2	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа	**Содержание учебного материала**	**8/4**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	2	
Консультации		**4**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего:		**150/44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория «Химии», оснащенная в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Анфиногенова, И. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585046 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Анфиногенова, И. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585046 (дата обращения: 24.02.2024).

3.Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 445 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21210-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584524 (дата обращения: 24.02.2024).

Дополнительные источники

1.Александрова, Э. А. Химия неметаллов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, И. И. Сидорова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00704-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585100 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Олейников, Н. Н. Химия. Алгоритмы решения задач и тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Н. Олейников, Г. П. Муравьева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9665-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585088 (дата обращения: 24.02.2024).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -экзамен

анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ЕН.02 Экологические основы природопользования

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель:

И.А.Федорцова, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
лекционные занятия	16
практические занятия	12
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		**18/8**	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	2	
	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Загрязнение атмосферы	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**	**10/6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные	2	

	загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.		ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Полигоны ТБО и их влияние на окружающую среду	4	
	Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	2	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		**14/4**	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 02 ОК 03
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2	
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**	**10/4**	
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	Практические занятия	**4**	

	Экскурсия «Экология Калининградской области»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка презентации на тему «Пищевые ресурсы человечества»	4	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**36/12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные источники

1.Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 376 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15994-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587252 (дата обращения: 24.02.2026).

2.Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18010-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587251 (дата обращения: 24.02.2026).

3.Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16564-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583529 (дата обращения: 24.02.2026).

Дополнительные источники

Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586004 (дата обращения: 24.02.2026).

Мейсурова, А. Ф. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / А. Ф. Мейсурова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19198-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590249 (дата обращения: 24.02.2026).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -зачет с оценкой
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	- активность на занятиях в группах; - верное выполнение задания и формулирование ответа; - зачет с оценкой

	последовательностей действий и т.д. Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:
Тарасенко В.Н.– преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Коммерция»
Председатель ПЦК_____/Е.С.Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7.; ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1 - ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.4.	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-

		химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	105
В т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
самостоятельная работа	39
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Тематический план и содержание профессиональной дисциплины. Наименование тем профессиональной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы микробиологии		**25/4**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Введение в дисциплину.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева	1	
	Классификация микроорганизмов Морфология микроорганизмов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	5	
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	1	
	Обмен веществ, дыхание и питание микробов. Важнейшие микробиологические процессы	1	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микроби-	**Содержание учебного материала**	**13/4**	
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**7**	

ологические показатели безопасности пищевых продуктов	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	**7**	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Микробиология важнейших пищевых продуктов. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	4	
Раздел 2 Гигиена и санитария в организациях питания		**28 /6**	
Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**7/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Пищевые заболевания. Понятие. Классификация	2	
	Личная гигиена работников пищевых производств Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика	4	
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения	4	
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**	**7/0**	

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Оценка качества фритюрных жиров. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	5	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции Изучение правил пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	4	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Раздел 3	**Основы физиологии питания**	**42/18**	
Тема 3.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**15/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	

	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	5	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	**4**	
	Расчет калорийности блюд	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	4	
Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**9/2**	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	5	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 3.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма	1	
Тема 3.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**16/12**	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	
	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	Тематика практических занятий	**12**	

	1. Составление рационального меню обеда по заданию преподавателя	4	
	2.Составления меню для детей и подростков	4	
	3. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
Консультации		**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего		**105/28**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088 (дата обращения: 24.02.2024).

Дополнительные источники

1.Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587768 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566156 (дата обращения: 24.02.2024).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; экзамен

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ.

Составитель:
Анистратова Оксана Вячеславовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья принадлежит общепрофессиональному циклу учебного плана, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья: формирование знаний и умений студентов к управлению запасами, организации правильного хранения, соблюдению требований к качеству и контролю расхода сырья на предприятиях общественного питания

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают знания и умения, обеспечивающие формирование предусмотренных образовательной программой компетенций.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для

	размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

	маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные

	веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

	размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание

	порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья,

	взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс	продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им	

	помощь в выборе блюд	
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

	органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы,

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи	нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней

	заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней	птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

	птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

	соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назнапроцессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языкечение
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

	входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов,	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных

	формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.7	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

	технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;

	заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

	до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков

	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом	сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.5	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования

	особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;

	норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	(текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения

	материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий

	продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных	сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

	кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных	

	кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со

	стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные

		тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	113/28
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	28/28
самостоятельная работа	31
консультации	4
Промежуточная аттестация (3-ый семестр ДР, 4-ой семестр – экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы хранения пищевых продуктов		**16/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1. Основы хранения пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**16/0**	
	Цели и задачи дисциплины. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества пищевой продукции при хранении	2	
	Классификация продуктов по срокам хранения. Требования, предъявляемые к продуктам, закладываемым на хранение	2	
	Процессы, формирующие качество при хранение пищевых продуктов	4	
	Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов	2	
	Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Консервирование пищевых продуктов холодом»	4	
Раздел 2. Снабжение предприятий общественного питания		**87/28**	
Тема 2.	**Содержание учебного материала**	**19/4**	

Снабжение предприятий общественного питания	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Источники снабжения предприятия общественного питания, поставщики и договорные связи с поставщиками	2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки.	2	
	Договора, оформление договоров с поставщиками	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Составление графика завоза сырья и пищевых продуктов на предприятие общественного питания	5	
Тема 3 Приемка, учет и отпуск сырья в кладовых	**Содержание учебного материала**	**20/10**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Приемка сырья и пищевых продуктов. Особенности учета сырья и пищевых продуктов в кладовых	2	
	Организация хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов в кладовых	2	
	Практические занятия	**10**	
	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач»	4	
	Хранение и транспортирование продовольственных товаров, расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов	2	

	Составление требований на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам.	4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Исследование особенностей учета, хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания города	6	
Тема 4. Контроль качества продуктов при хранении	**Содержание учебного материала**	**22/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	2	
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Требования к температурно-влажностным режимам при хранении	2	
	Вентиляция складов, санитарно-гигиенические условия хранения	2	
	Классификация сохраняющих факторов. Виды упаковок.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	Решение ситуаций по определению качества поступающего сырья и пищевых продуктов на предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Составить схему проведения оценки качества пищевых продуктов по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;	2	
	Составление презентаций по тематике упаковка продуктов	4	
	Составление таблицы «Хранение продуктов на предприятиях общественного питания с учетом температурно-влажностных режимов»	2	
Тема 5. Методы контроля сохранности и	**Содержание учебного материала**	**12/4**	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	

расхода продуктов на производствах питания	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве	2	
	Практические занятия	**4**	
	Изучение документов, используемых при проведении инвентаризации. Оформление бланков инвентаризационной описи.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление договора о материальной ответственности	2	
	Изучение компьютерного программного обеспечения процедуры проведения инвентаризации	2	
Тема 6. Оснащение складских помещений	**Содержание учебного материала**	**14/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	
	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	4	
	Расчет площадей складских помещений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Ознакомление с ведением документа «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»	2	
	Разработка инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов согласно нормативной документации	2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация (3-ый семестр ДР, 4-ой семестр – экзамен)		6	
Всего:		**113/28**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1Основные источники

1. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пушина, Н. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50332-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/450764 (дата обращения: 05.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2Дополнительные источники

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589029 (дата обращения: 05.02.2024).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589686 (дата обращения: 05.02.2024).

3. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2024. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

3.3.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общих требований к качеству сырья и продуктов; -условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методов контроля качества продуктов при хранении; -способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -видов снабжения; -видов складских помещений и требования к ним; -периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве; -современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методов контроля возможных хищений запасов на производстве; -правил оценки состояния запасов на производстве; -процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; -правил оформления заказа на	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; экзамен

продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	-правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения; -соответствие требованиям инструкций, регламентов; -рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ.

Составитель:
Анистратова Оксана Вячеславовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение организаций питания принадлежит общепрофессиональному циклу учебного плана, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания: формирование у студентов профессиональных знаний и практических навыков по эффективной и безопасной эксплуатации современного технологического оборудования на предприятиях общественного питания

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают знания и умения, обеспечивающие формирование предусмотренных образовательной программой компетенций.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для

	размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

	маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные

	веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

	размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание

	порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья,

	взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс	продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им	

	помощь в выборе блюд	
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

	органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы,

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи	нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней

	заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней	птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

	птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

	соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назнапроцессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языкечение
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

	входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов,	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных

	формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.7	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

	технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;

	заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

	до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков

	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом	сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.5	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования

	особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;

	норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	(текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения

	материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий

	продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных	сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

	кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных	

	кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со

	стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные

		тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	65/16
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
самостоятельная работа	25
Промежуточная аттестация (4-ый семестр зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание учебного материала**	**1/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов	1	
Раздел 1 Механическое оборудование		**36/10**	
Тема 1.1	**Содержание учебного материала**	**13/4**	
	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод: моечно-очистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**4**	
	Изучение машин и механизмов для нарезки овощей, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	Изучение оборудования для отжима сока, назначение, устройство, принцип действие, правила эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Составление конспекта по теме «Классификация механического оборудования»	2	
	Подготовка презентации на тему «Оборудование для мойки и очистки овощей»	4	
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	**9/2**	

	Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение мясорубок, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Подготовить презентации и доклады на тему «Оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из мясного и рыбного сырья»	5	
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение весоизмерительного оборудования принцип действия, правила эксплуатации.	1	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение устройств для нарезки гастрономических товаров, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Подготовка сообщения на тему «Использования вакуумной упаковки на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.4	**Содержание учебного материала**	**8/4**	
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение устройства, принципа работы, правил эксплуатации машин для взбивания кондитерских смесей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка презентации на тему «Механическое оборудование кондитерского цеха»	4	
Раздел 2 Тепловое оборудование		**16/4**	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Варочное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование.	2	

	Пароконвектомат. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки. Грили. Электросковороды. Назначение устройство, правила эксплуатации.	1	
	Практические занятия	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение устройства фритюрниц принципа работы, правил эксплуатации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта по теме «Грили», классификация, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации	2	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	СВЧ печи, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта по теме «Преимущества использование СВЧ-нагрева для тепловой обработки пищевой продукции»	2	
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Оборудование для приготовления горячих напитков. Принцип работы, правила эксплуатации	1	
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, тепловые стойки Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение устройства пекарских шкафов, печей. Правила безопасной эксплуатации.	2	
Раздел 3 Холодильное оборудование		**8/2**	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Холодильные шкафы, столы с охлаждаемыми поверхностями, ящиками и горками. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение устройства шкафов шокового охлаждения и замораживания, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка презентации на тему «Современное холодильное оборудование»	4	
Промежуточная аттестация (4-ый семестр зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**65/16**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1Основные источники

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589029 (дата обращения: 05.02.2024).

2. Ахмедов, М. Э. Тепловое оборудование пищевых предприятий : учебник для среднего профессионального образования / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, М. Н. Дадашев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17388-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589391 (дата обращения: 05.02.2024).

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378 (дата обращения: 05.02.2024).

3.2.2Дополнительные источники

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 160 с. — ISBN 978-5-507-50754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462689 (дата обращения: 05.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Бочкарева Н.А.. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-3886-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/145154.html (дата обращения: 05.02.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 05.02.2024).

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -методики расчета производительности технологического оборудования; -способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - зачет с оценкой

Умение: -определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации -выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; -оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; -контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. -оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, -проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	-правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП 04 Организация обслуживания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ.

Составитель:
Васильченко Раиса Алексеевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания принадлежит общепрофессиональному циклу учебного плана, и относится к вариативной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.04 Организация обслуживания: формирование знаний и умений студентов по управлению процессом обслуживания гостей, созданию комфортного сервиса и эффективной эксплуатации залов на предприятиях общественного питания

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают знания и умения, обеспечивающие формирование предусмотренных образовательной программой компетенций.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные

	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода

	работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

	утилизации непищевых отходов	
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

	продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья,

	заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с	продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и

	подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления,	реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

	выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их

	закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с	использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней

	сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

	материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назнапроцессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и

		производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языкечение
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

	продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

	веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые	кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса,

	дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.7	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки,

	учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их

	уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов

	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента	обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков;	композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.5	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного

	веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,

	учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки

	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,	

	инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом	

	требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

	ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

	ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции;	посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;

	технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов,

		методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции,	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;

	определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**44/20**
в т.ч. в форме практической подготовки	**20**
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (5-й семестр зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания		**24/14**	
Тема 1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания.	2	
Тема 2 Характеристика торговых помещений.	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Характеристика торговых помещений.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Определение видов торговых помещений, их планировки, оснащения, интерьера, методов и форм обслуживания ресторана (базового предприятия питания).	2	
Тема 3 Столовые посуда, приборы и бельё	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Столовая посуда, приборы и бельё.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	2	
	Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	2	
Тема 4 Информационное обеспечение обслуживания	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Информационное обеспечение обслуживания.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).	2	
Тема 5	**Содержание учебного материала**	**8/6**	ОК 01; ОК 02; ОК 03;

Обслуживание потребителей в ресторанах	Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд.	2	ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Практические занятия	**6**	
	Подбор посуды и правила подачи блюд и напитков.	2	
	Овладение приёмами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов, горячих блюд.	2	
	Овладение приёмами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчёт с гостями.	2	
Раздел 2 Обслуживание приемов, банкетов и специальных видов услуг и форм обслуживания		**16/6**	
Тема 6 Обслуживание приёмов и банкетов	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Обслуживание приёмов и банкетов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка реферата по теме: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии» и тезисное представление его слайдах.	4	
Тема 7 Специальные виды услуг и формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	**10/6**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Практические занятия	**6**	
	Составление меню различных видов завтраков при обслуживания проживающих в гостинице.	2	
	Работа с нормативной документацией	2	
	Работа с нормативной документацией	2	
	Самостоятельная работа.	**4**	
	Подготовка реферата по теме: «Услуги, предоставляемые иностранным туристам. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе.	4	
Промежуточная аттестация (5-й семестр зачет с оценкой)		4	
Всего:		**44/20**	

.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1Основные источники

1. Бартенева, Н. Ю., Обслуживание потребителей организаций общественного питания: учебник / Н. Ю. Бартенева. — Москва: КноРус, 2024. — 207 с. — ISBN 978-5-406-15551-6. — URL: https://book.ru/book/961022 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2.Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 92 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18238-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590291 (дата обращения: 18.02.2024).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и-	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль

классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - зачет с оценкой
Умения: - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при	- правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;

оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания: - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки	последовательностей действий и т.д.; - точность оценки, самооценки выполнения; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий	- зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП 05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:

Никитина Е.С., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Коммерция»
Председатель ПЦК_____/Е.С.Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы учебной дисциплины**

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения

	бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); роводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих

		решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
самостоятельная работа	12
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		**26/12**	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.	2	
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание учебного материала**	**3/2**	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	

Тема 1.3 Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**9/3**	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	3	
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	Практические занятия	**4**	
	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**	**3/2**	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Практические занятия	**2**	
	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5.	**Содержание учебного материала**	**3/2**	

Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	1	ОК 09ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практические занятия	**2**	
	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.6 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**	**1/0**	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	1	
Тема 1.7 Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**	**5/2**	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	**1**	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение разделов бизнес- плана	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		**22/8**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**6/4**	

Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Практические занятия	**4**	
	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	4	
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	Практические занятия	**2**	
	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**	**10/4**	

	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	4	
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Практические занятия	**2**	
	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
	Самостоятельная работа	**4**	
	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	4	
Раздел 3. Основы маркетинга		**24/10**	
	Содержание учебного материала	**16/6**	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		

	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
	Практические занятия	**6**	
	Выявление потребностей потребителей Анализ конкурентоспособности организаций ОП Создание рекламного буклета организации ОП	6	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**8/4**	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	Практические занятия	**4**	
	Разработать анкету и провести маркетинговые исследования Анализ и оценка результатов исследования	4	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	**2**	
	Консультации	**4**	
	Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**	
Всего:		**82/30**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основные источники

1. Грибов, В. Д., Менеджмент : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2022. — 275 с. — ISBN 978-5-406-09578-2. — URL: https://book.ru/book/943205 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.
2. Грибов, В. Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-406-13771-0. — URL: https://book.ru/book/955532 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.
3. Захарова, И. В., Маркетинг : учебное пособие / И. В. Захарова. — Москва : КноРус, 2024. — 202 с. — ISBN 978-5-406-15236-2. — URL: https://book.ru/book/959449 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.
4. Казначевская, Г. Б., Менеджмент : учебник / Г. Б. Казначевская. — Москва : КноРус, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-406-12966-1. — URL: https://book.ru/book/953143 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный
5. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

Дополнительные источники

1. Попкова, Е. Г., Маркетинг в рекламе : учебник / Е. Г. Попкова, Е. А. Родина, А. В. Боговиз. — Москва : КноРус, 2024. — 178 с. — ISBN 978-5-406-15201-0. — URL: https://book.ru/book/959154 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.
2. Солодкая, Н. В., Основы экономики : учебник / Н. В. Солодкая. — Москва : КноРус, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-406-15850-0. — URL: https://book.ru/book/961492 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;		

− основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых

пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Правоведение»
Председатель ПЦК_____/Н.Ю. Мишенькина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3, ПК 6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.3 ПК 6.4	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	10
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основные положения Конституции РФ		**8/2**	ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина	4	
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Права, свободы и обязанности граждан РФ		
Раздел 2 Основы гражданского права		**12/2**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.4
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Содержание учебного материала	**6/2**	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Классификация субъектов предпринимательской деятельности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий	**2**	

	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	4	
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3 Основы трудового права		**18/4**	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.4
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.4
	Материальная ответственность работодателя перед работником	4	
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.4
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Раздел 4 Административные правонарушения и административная ответственность		**12/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.4
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	2	
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	2	
	Тематика практических занятий	**2**	

	Решение ситуационных задач в области предпринимательской деятельности	2	ОК 06 ОК 07 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; определение вида административных правонарушений ответственности виновных	2	
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	2	
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		**4/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	2	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**		
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.	2	
	Третейские суды в РФ		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4	
Всего:		**58/10**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для вузов / С. В. Николюкин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15164-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599020
2. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в торговле: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14240-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588663
3. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19107-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584372
4. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Вологдина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19075-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583627

Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации 30.11.1994 N 51-ФЗ (последняя редакция)
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (в действующей редакции)
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (последняя редакция).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart»
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой
Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:

А. Г. Аджарян – преподаватель высшей категории Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Информационных технологий»
Председатель ПЦК_____/ К.Е. Глинчиков

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.4	Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
В т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	30
самостоятельная работа	14
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		**12/0**	ОК 1-7, 9
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 1-7, 9
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	1	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	1	
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК 1-7, 9
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации	4	
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**38/30**	

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**	**9/8**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	1	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Создание деловых документов в MS Word»	2	
	Оформление текстовых документов, содержащих таблицы	2	
	Оформление формул в MS Word	2	
	Работа с графикой в MS Word, создание диаграмм	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	**5/4**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	1	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Выделение областей изображения в Adobe Photoshop	2	
	Коррекция изображений в Adobe Photosho	2	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**	**10/8**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Основы работы в программе Power Point	2	
	Создание презентации «Новые блюда ресторана»» «Новое меню ресторана»	2	
	Искусственный интеллект для работы повара-кондитера	2	
	Современные способы обслуживания в ресторане	2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой	**Содержание учебного материала**	**10/8**	ОК 1-7, 9
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и	2	

информации в профессиональной деятельности	разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	Тематика практических занятий	**8**	
	Организация расчетов в табличном процессоре MS EXCEL	2	
	Создание калькуляционных карт в MS EXCEL	2	
	Расчет себестоимости блюд в MS EXCEL.	2	
	Создание шаблона меню в MS EXCEL	2	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Работа с данными с использованием запросов в MS Access. Создание таблиц базы данных с использованием конструктора в MS Access»	2	
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		**10/0**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**5/0**	
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Создание сайта визитки для кафе»	4	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**	**5/0**	
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	Информационная безопасность в современном мире	4	

Консультации	**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**	
Всего:	**70/30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20333-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583523 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589573 (дата обращения: 24.02.2024).

Дополнительные источники

1.Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18452-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535033 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Зараменских, Е. П. Информационные системы в бизнесе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. П. Зараменских. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 470 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17537-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587744 (дата обращения: 24.02.2024).

3.Торадзе, Д. Л. Информатика : учебник для среднего профессионального образования / Д. Л. Торадзе. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18726-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588597 (дата обращения: 24.02.2024).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.08. Охрана труда

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ.

Составитель:
Молчанова Ирина Павловна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08. Охрана труда принадлежит общепрофессиональному циклу учебного плана, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.08. Охрана труда: формирование знаний и умений студентов к сохранение жизни и здоровья будущих специалистов в процессе их трудовой деятельности, а также формирование у студентов культуры безопасного поведения на пищевом производстве.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают знания и умения, обеспечивающие формирование предусмотренных образовательной программой компетенций.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

	регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки,

	компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

	техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

	веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок,

	продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога,

	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

	порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

	веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и

	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

	приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назнапроцессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языкечение
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования

	формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

	канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов

	дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,	и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в

	готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	т.ч. на иностранном языке
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок,

	закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы,	полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.7	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать,	форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями;

	выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;

	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.5	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания

	взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой	гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

	адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;

		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

	и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	

	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

	(готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации

	службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;

		современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	58/12
В т.ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
лекционные занятия	24
практические занятия	12
самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация (3-ый семестр зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01-07 ОК 09
	Содержание дисциплины, ее задачи. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности специалистов. Состояние охраны труда в отрасли.	2	
Раздел 1	**Нормативно - правовая база охраны труда**	**16/4**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы: Конституция РФ, Трудовой Кодекс РФ, Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.	2	
	Тематика практических работ	**2**	
	Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда, конспектирование основных положений, норм, законов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	1.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Органы надзора и контроля, федеральная инспекция труда, государственные технические инспекции, их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	2	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Служба охраны труда на предприятиях: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты по охране труда: состав, назначение. Инструктажи по охране труда и технике безопасности: характеристика, оформление документации	2	
	Тематика практических работ	**2**	
	Оформление трудового договора и заполнение журналов инструктажа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных обязанностей работников в поп. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	
Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**	**16/4**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Основные понятия, факторы, влияющие на условия труда: классификация, воздействие на человека вредных факторов.	2	
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Изучить требования предъявляемые к производственной санитарии на предприятиях общественного питания	2	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**10/4**	

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Провести анализ ситуации производственного травматизма, определить коэффициент травматизма.	2	
	Оформить акт о расследовании несчастного случая на производстве.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**	**20/4**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация, факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты: понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземления и изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения током: виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Изучить понятие	4	

	статистического электричества, способы защиты от его воздействия.		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц. Гос.служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	2	
	Пожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Способы предупреждения и тушения пожаров. Пожарный инвентарь, средства пожарной сигнализации и связи.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Изучение принципов работы 4 видов огнетушителей. Изучить устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	Разработка инструкции по пожарной безопасности на предприятиях питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Разработка инструкции по пожарной безопасности на предприятиях питания	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности**.** Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	2	

	изучение нормативных документов. Изучить требования безопасности, предъявляемые к оборудованию, опасные зоны оборудования, правила безопасной эксплуатации оборудования. Законспектировать.		ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Промежуточная аттестация (3-ый семестр зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**58/12**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1Основные источники

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589029 (дата обращения: 26.01.2024).

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/583897/p.1 (дата обращения: 18.02.2024).

3.2.2. Дополнительная литература

1.Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584472 (дата обращения: 18.02.2024).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378 (дата обращения: 26.01.2024).

3.3.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:	- грамотно выступает	**Текущий контроль**

-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;	**при проведении:** письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме зачёта с оценкой в виде: -тестирования
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/ устного опроса; - тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме зачёта с оценкой в виде: -тестирования

навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:

Терещенко А.Ф., преподаватель Западного филиала РАНХиГС.

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	40
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		**24/0**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала.**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств по защите рабочих и служащих от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	2	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	2	
	Практические занятия	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	**2**	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Загрязнение атмосферы, поверхностных вод, земель. Энергетические загрязнения среды обитания. Негативные	2	

стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	факторы производственной среды (физические, химические, биологические, психофизические). Критерии комфортности и безопасности производственной среды. Показатели негативности техносферы. Виды совместимости характеристик человека и техники, производственной среды. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.		09
	Практические занятия	**4**	
	Производственные средства безопасности. Индивидуальные и коллективные средства безопасности, их виды и способы применения. Показатели травматизма по случаям, связанных с недостатком в применении коллективных и индивидуальных средств защит.	2	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Порядок пользования средствами пожаротушения.	2	
Тема 1.4. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Применение первичных средств пожаротушения.	2	
Тема 1.5. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии, при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области защиты населения и территории от чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	2	
Самостоятельная работа обучающихся		**4**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке. Изучение основных способов пожаротушения, типов огнетушителей и принципов их работы.		4	
Раздел 2. Основы военной службы (для юношей)		**54/0**	
Общая часть		**24/0**	
Тема 2.1. Основы	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК

военной безопасности Российской Федерации	История создания Вооруженных Сил России: дворянские формирования, служилые по найму, стрельцы, основы регулярной русской армии, заложенные при Петре I, совершенствование вооруженных сил России в период правления Екатерины II, Красная армия. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан. Основы обороны государства. Национальная безопасность национальные интересы России. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации до 2030 года. Угрозы национальной безопасности России. Обеспечение национальных интересов России.	2	03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Практические занятия	**2**	
	Организация регулирования в области обороны; прогнозирование и оценка военной угрозы; разработка военной политики и военной доктрины Российской Федерации; строительство, подготовка и поддержание в необходимой готовности Вооруженных сил и планирование их деятельности в интересах совершенствование подготовка органов государственной власти и управления, органов местного самоуправления, предприятий, учреждений и организаций, экономики, территории, коммуникаций и населения страны; создание запасов материальных ценностей в государственном и мобилизационном резервах; планирование и осуществление мероприятий гражданской и территориальной обороны; обеспечение сохранения государственной и военной тайны; развитие военной науки; координация деятельности органов самоуправления в области обороны; гражданский контроль за расходами на оборону Российской Федерации, сотрудничество в целях коллективной безопасности.	2	
Тема 2.2. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Воинская обязанность. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке. Призыв на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе. Погоны и знаки различия военнослужащих России. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан.	2	
Тема 2.3. Вооруженные силы	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК
	Назначение и задачи Вооруженных Сил Российской Федерации. Состав Вооруженных	**2**	

Российской Федерации	Сил: центральные органы военного управления, три вида Вооруженных Сил (Сухопутные войска (СВ), Военно-воздушные силы (ВВС), Военно-Морской Флот (ВМФ) и три самостоятельных рода войск (Ракетные войска стратегического назначения (РВСН), Войска воздушно- космической обороны (ВВКО), Воздушно-десантные войска (ВДВ), Тыл Вооруженных Сил и войска, не входящие в виды Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, их основные задачи.		09
Тема 2.4. Символы воинской части. Боевые традиции	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Боевое Знамя – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	
	Практические занятия	2	
	Патриотизм и верность воинскому долгу. Дни воинской славы. Дружба, войсковое товарищество. Воинский коллектив.	2	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Военная служба – особый вид государственной службы. Правовое регулирование военной службы. Воинские должности военнослужащих. Правовой статус военнослужащих.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба	2	
Тема 2.6. Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ	**Практические занятия**	**8/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Военная присяга. Боевое Знамя воинской части. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащего. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинская дисциплина.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	История создания Вооруженных Сил России. Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в	6	

	системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Назначение и задачи Вооруженных Сил Российской Федерации. Состав Вооруженных Сил. Военная служба – особый вид государственной службы. Правовое регулирование военной службы		
Учебные сборы		**30/0**	
Тема 2.7. Порядок прохождения военной службы	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Инструктаж по правилам поведения, технике безопасности и порядке прохождения сборов. Порядок прохождения военной службы. Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними.	2	
Тема 2.8. Размещение и быт военнослужащих, основы безопасности военной службы	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Исполнение обязанностей военнослужащего в условиях казармы. Распределение времени и повседневный порядок в воинской части. Размещение военнослужащих срочной службы в казарме. Хранение имущества, вооружения и боеприпасов.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Содержание помещений, отопление, проветривание и освещение помещений. Осмотр казармы. Распорядок дня воинской части. Подъем, утренний осмотр, развод и вечерняя поверка. Учебные занятия, прием пищи. Увольнение из расположения воинской части и посещение военнослужащих.	2	
Тема 2.9. Организация внутренней службы	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Осуществление внутренней службы в составе наряда, дневального. Назначение и состав суточного наряда, обязанности дневального. Организация обеспечения безопасности в условиях повседневной деятельности, распорядок дня. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Осуществление подготовки суточного наряда, несение внутренней службы. Состав суточного наряда по воинской части и по роте (батальону). Подготовка суточного наряда. Развод суточного наряда. Обязанности лиц суточного наряда по роте (обязанности дежурного по роте и дневального)	2	
Тема 2.10.. Организация караульной службы	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Осуществление деятельности караульного. Организация караульной службы, обязанности часового. Караульная служба. Обязанности и действия часового. Караул, часовой, пост. Наряд караулов. Подготовка караулов. Развод и мена караулов	2	

	Практические занятия	**4**	
	Обязанности часового. Что запрещается часовому. Порядок применения оружия часовым. Неприкосновенность часового.	2	
	Несение караульной службы	2	
Тема 2.11. Строевая подготовка	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Практические занятия	**4**	
	Выполнение воинского приветствия вне строя без головного убора на месте. Выполнение воинского приветствия в строю. Выполнение воинского приветствия в движении без головного убора и в головном уборе вне строя и в строю. Одиночная строевая подготовка, строевые приемы без оружия. Выполнение приемов «К бою» и «Встать».	2	
	Передвижение строем. Выполнение строевых приемов в движении. Выполнение воинского приветствия в строю.	2	
Тема 2.12. Огневая подготовка	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Практические занятия	**6**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и принцип действия автомата Калашникова. Назначение боевые свойства ручных осколочных гранат, меры безопасности при обращении с ними.	2	
	Разборка-сборка, чистка, смазка, хранение автомата, работа частей и механизмов. Неполная разборка автомата. Сборка автомата после неполной его разборки. Положение частей и механизмов при заряжании. Работа частей и механизмов при автоматической стрельбе и стрельбе одиночными выстрелами. Ежедневный осмотр автомата. Осмотр перед заступлением в наряд, перед выходом на занятия и в боевой обстановке. Подготовка автомата к стрельбе. Снаряжение магазина патронами	2	
	Выполнение практических стрельб. Заряжание автомата. Установка прицела, переводчика на требуемый вид огня, прикладывание, прицеливание, спуск курка, удержание автомата при стрельбе Производство стрельбы.. Разряжание оружия.	2	
Тема 2.13. Тактическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Практические занятия	**4**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Действия солдата в обороне. Обязанности солдата, порядок выполнения команд, маскировка. Выбор места для стрельбы и наблюдения, определение ориентиров. Карточка огня отделения. Обязанности наблюдателя. Способы изучения местности в секторе наблюдения, доклад об обнаруженных целях. Самоокапывание и маскировка окопа	2	

	Вооружение стрелкового отделения, действия солдата в бою. Ориентирование на местности по карте, местным предметам и по часам.	2	
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		**4**	
Всего (для юношей)		**82/0**	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек)		**54/0**	
Общая часть		**24/0**	
Тема 2.1. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека	2	
	Общественное здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами	2	
	Практические занятия	**2**	
	Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Инфекции, передаваемые половым путем	2	
Тема 2.2. Правовые основы оказания первой доврачебной помощи	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	
Тема 2.3.Медико–санитарная подготовка	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Практические занятия	**2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Понятие и определение первой помощи. Угрожающее состояние. Компоненты первой помощи. Основные шаги сердечно-лёгочной реанимации. Неотложная помощь при кровотечениях. Виды кровотечений.	2	
Тема 2.4. Первая помощь при остановке сердца	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Понятия клинической и биологической смерти. Причины и признаки остановки сердца. Определение пульса на сонной артерии. Правила и порядок проведения сердечно–лёгочной реанимации.	2	

Тема 2.5.Первая помощь при травмах опорно–двигательного аппарата	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Понятие об опорно–двигательном аппарате. Признаки ушиба, растяжения, вывиха, разрыва связок. Первая помощь при этих травмах. Виды и признаки переломов, первая помощь. Принципы и способы иммобилизациии.	2	
Тема 2.6 Организация и проведение первой помощи в других угрожающих состояниях.	**Содержание учебного материала**	**14/0**	
	Практические занятия	**8**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Организация и проведение первой помощи в других угрожающих состояниях. Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Беременность и гигиена беременности. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	6	
Учебные сборы		**30/0**	
Тема 2.7. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	**Содержание учебного материала**	**12/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Практические занятия	**12**	
	Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах.	2	
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, синдроме длительного сдавливания	2	
	Первая (доврачебная) помощь при ожогах	2	
	Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током	2	
	Первая (доврачебная) помощь при утоплении	2	
Тема 2.8. Медико-санитарная	**Содержание учебного материала**	**18/0**	
	Практические занятия	**18**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06,
	Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно химически опасными	2	

подготовка	веществам, в условиях применения оружия массового поражения.		ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Первая (доврачебная) помощь при утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях.	2	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2	
	Понятие об опорно–двигательном аппарате. Признаки ушиба, растяжения, вывиха, разрыва связок.	2	
	Понятие об острой сердечной недостаточности и инсульте. Причины возникновения и симптомы болезни. Правила и порядок оказания первой помощи.	2	
	Прекардиальный удар. Искусственная вентиляция лёгких. Непрямой массаж сердца»	2	
	Понятия клинической и биологической смерти. Причины и признаки остановки сердца. Определение пульса на сонной артерии. Правила и порядок проведения сердечно–лёгочной реанимации.	2	
	Реанимационные мероприятия.	2	
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.	2	
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		**4**	
Всего (для девушек)		**82/0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599026 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583572 (дата обращения: 24.02.2024).

3.Колосов, В. А. Медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Колосов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19722-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590384 (дата обращения: 24.02.2024).

Дополнительные источники

1.Безопасность жизнедеятельности для педагогических и гуманитарных направлений : учебник и практикум для вузов / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19941-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582846 (дата обращения: 24.02.2024).

2.Курдюмов, В. И. Безопасность жизнедеятельности: проектирование и расчет средств обеспечения безопасности : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Курдюмов, Б. И. Зотов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19388-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562758 (дата обращения: 24.02.2024).

3.Суворова, Г. М. Теоретические основы образования в области безопасности жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20919-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590046 (дата обращения: 24.02.2024).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Зачет с оценкой

Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.10. Товароведение пищевых продуктов

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ.

Составитель:
Хусаинова Мария Николаевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.10 Товароведение пищевых продуктов принадлежит общепрофессиональному циклу учебного плана, и относится к вариативной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.10 Товароведение пищевых продуктов: формирование знаний о химическом составе, свойствах и качестве продовольственного сырья, а также практических умений по оценке, контролю и сохранению его потребительских свойств на всех этапах технологического цикла.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают знания и умения, обеспечивающие формирование предусмотренных образовательной программой компетенций.

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	наставника)	
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к

	назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

	уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назнапроцессы приготовления, непродолжительного

	санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные

		на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языкечение
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62/12
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	12
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация (4-й семестр зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов		**62/12**	
Тема № 1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Введение. Основные термины. Ассортимент товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Обеспечение качества и количества товаров. Товарная информация. Классификация продовольственных товаров.	2	
Тема № 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент зерномучных товаров. Пищевая ценность. Мука. Классификация, ассортимент. Хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность. Крупа, макаронные изделия. Классификация. Ассортимент	2	
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка качества макаронных изделий. Оценка качества хлебобулочных изделий. Оценка качества муки и крупы.	2	
Тема № 3. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Товароведная характеристика свежих овощей. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика свежих плодов. Классификация. Ассортимент. Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность. Ассортимент.	2	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка товарного качества свежих овощей и плодов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка рефератов и презентаций по теме «Экзотические виды плодов, овощей и грибов».	4	

Тема № 4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	Классификация, ассортимент вкусовых товаров. Пряности и приправы. Крепкие алкогольные напитки. Водка, коньяк, ром и ликероналивочные изделия. Классификация. Ассортимент. Вина. Классификация. Ассортимент. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Классификация. Ассортимент.	2	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка качества алкогольных напитков. Оценка качества безалкогольных напитков	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление опорного конспекта и презентаций по теме «Вкусовые товары». Назначение и особенности	2	
Тема № 5. Товароведная характеристика кондитерских товаров	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность кондитерских товаров. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент.	2	
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка качества сахаристых и мучнистых кондитерских товаров. Оценка качества мучнистых кондитерских товаров	2	
Тема № 6. Товароведная характеристика пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность пищевых жиров. Оценка качества пищевых жиров.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Изучение рынка пищевых жиров растительного и животного происхождения. Изучение дефектов пищевых жиров, условий и сроков хранения.	4	
Тема № 7. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**12/6**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность молочных товаров. Молоко, сливки. Классификация, ассортимент, пищевая ценность кисломолочных продуктов, Масло коровье. Сыры. Консервы.	6	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Тематика практических работ	**6**	
	Оценка качества молочных товаров	2	
	Составление опорного конспекта по теме «Мороженое». Подготовка рефератов и презентаций на тему «Сыры». Семинарское занятие на тему «Сыры», «Мороженое». «Использование молочных товаров в общественном питании».	4	
	Содержание учебного материала	**8/2**	ОК 01,

Тема № 8. Товароведная характеристика мясных товаров	Классификация, ассортимент, пищевая ценность мяса убойных животных и птиц и дичи. 2. Классификация, ассортимент колбасных изделий, пищевая ценность. Мясные консервы.	6	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка качества мясных товаров	2	
Тема № 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	**Содержание учебного материала**	4/0	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, рыбных товаров. Пищевая ценность. Рыба живая, охлажденная, мороженая.Соленые, копченые, сушеные, вяленные рыбные товары. Консервы. Икра. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.	4	
Тема № 10. Товароведная характеристика яичных товаров	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность яйца и яичных товаров. Определение качества сырья и яичной продукции в соответствии с ГОСТ. Определение несоответствий и дефектов товара.		
Промежуточная аттестация (4-й семестр зачет с оценкой)		**4**	
Всего		**62/12**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589686 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.2Дополнительные источники

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513173

2. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589139 (дата обращения: 04.03.2024).

3.3.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать - основные понятия товароведения; - классификацию и ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность, технологические и	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования;

потребительские свойства; - требования к качеству сырья. - оценку качества товаров; - количественные и качественные характеристики товаров; - факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; - виды потерь и причины их возникновения.	профессиональной терминологии, полнота ответов, точность формулировок	Промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой
Уметь - давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов; - распознавать классификационные группы товаров; - анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров; - определять качество сырья и готовой продукции.	правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП. 11.Организация школьного и диетического питания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ.

Составитель:
Колченко Инга Александровна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11. ОРГАНИЗАЦИЯ ШКОЛЬНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11. Организация школьного и диетического питания принадлежит общепрофессиональному циклу учебного плана, и относится к вариативной части образовательной программы.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.11. Организация школьного и диетического питания: формирование знаний и умений студентов по разработке, приготовлению и организации рационального, безопасного и сбалансированного питания для организованных детских коллективов и лиц, нуждающихся в лечебно-профилактическом (диетическом) рационе.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают знания и умения, обеспечивающие формирование предусмотренных образовательной программой компетенций.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и

	профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной

	технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

	утилизации непищевых отходов	
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления

	регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ;

	сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией,	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика,

	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога,	требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного

	сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд

	комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с	из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых

	особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов,	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники

	вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной

	задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назнапроцессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования

		высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языкечение
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных

	сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,

	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать	региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок

	продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного

	расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые	водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания

	входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.7	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов

	исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,	гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты

	требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.5	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

	производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

	заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и

		дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор,	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции;	инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	

ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

	приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские	

	изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;	

	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

	отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки

		понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые

		технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44/12
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	6
практические занятия	6
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация (7-ой семестр зачет с оценкой)	4

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. часов, в т. ч. в форме практической подготовки, (*акад.ч*)	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Организация диетического питания		**10/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.1 Основы лечебного питания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Особенности организации лечебного питания в лечебных, в санаторно-курортных учреждениях, предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.2 Характеристика диет и особенности лечебного питания при определённых заболеваниях	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Содержание: Характеристика диет. Понятие о базисных и специальных диетах. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях. Режим питания	2	
Тема 1.3 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые в диетическом и лечебно-профилактическом питании	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Специальные способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые в диетической, лечебно-профилактическом питании. Требования безопасности	2	
	Содержание учебного материала	**6/2**	
Тема 1.4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции, используемой в диетическом питании	Классификация и ассортимент кулинарной продукции, используемой в диетическом питании. Ассортимент и особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9.	2	
	Практическая работа № 1 Работа со Сборником рецептур блюд для диетического питания. Составление меню завтрака, обеда, ужина для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	

	Проведение анализа «Отличительные особенности приготовления блюд для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9 от традиционной кулинарии». Подготовка выступления	2	
Раздел 2. Организация школьного питания		**14\10**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 2.1 Особенности питания детей школьного возраста	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Физиологические основы питания детей школьного возраста. Современные требования к питанию детей школьного возраста. Режим питания.	2	
Тема 2.2 Регулирование организации школьного питания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций школьного питания Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд для, напитков и кулинарных изделий	2	
Тема 2.3 Особенности приготовления кулинарной продукции для детей школьного возраста	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Особенности приготовления, отпуска, подачи кулинарной продукции для детей школьного возраста. Значение и использование овощей, фруктов, молока (молочных продуктов) в питании школьников. Ассортимент, особенности приготовления горячих блюд для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	
Тема 2.4 Ассортимент, особенности приготовления блюд для детей школьного возраста	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Ассортимент, особенности приготовления горячих, холодных блюд, десертов для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	
Тема 2.5 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей школьного возраста	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Содержание: Ассортимент, особенности приготовления десертов и напитков для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Витаминизация пищи. Основные критерии безопасности кулинарной продукции. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	2	
	Практическая работа № 2	**2**	

	Составление меню школьных завтраков (с учетом возрастных групп учащихся) с указанием химического состава продуктов и калорийности.		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа № 3 Составление меню школьных завтраков (с учетом возрастных групп учащихся) с указанием химического состава продуктов и калорийности	**2**	
	Лабораторная работа №1 Блюда лечебного и школьного питания	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Провести исследовательскую работу по теме «Анализ меню школьных столовых»	4	
	Составление меню рационов для питания школьников разных групп.	4	
Промежуточная аттестация (7-ой семестр зачет с оценкой)		4	
Всего:		**44/12**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1Основные источники

1. Современное школьное питание в России: опыт регионов, автоматизированный мониторинг, рекомендации: монография / В. Н. Иванова, Н. С. Виноградова, Н. М. Портнов [и др.]. — Москва: Русайнс, 2024. — 294 с. — ISBN 978-5-466-08395-8. — URL: https://book.ru/book/956924 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный

3. Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Е. В. Новикова [и др.]; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва: КноРус, 2026. — 215 с. — ISBN 978-5-406-15917-0. — URL: https://book.ru/book/961836 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный

3.2.2Дополнительные источники

1. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Линич, Е. П. Функциональное питание / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-46006-9. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292997. — Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 695 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart»
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium»

3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру»
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт»
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: - принципы, основы школьного и диетического питания; - организацию школьного и диетического питания; - классификацию, ассортимент, особенности организации технологического процесса и технологии приготовления блюд диетического и школьного питания; - правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству, условия обеспечения безопасности.	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок.	- анализ выполнения практических и лабораторных работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - зачет с оценкой.
Умения: - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного и диетического питания в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд школьного и диетического питания, оценивать качество готовой продукции; - осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд школьного и диетического питания; - составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1,2,5,7,10,9; - составлять меню школьного питания в соответствии с физиологическим нормами питания школьников разного возраста	- правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.; - точность оценки, самооценки выполнения; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП 12. Моделирование профессиональной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026г.

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ.

Составитель:
Тищенко Надежда Викторовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности принадлежит общепрофессиональному циклу учебного плана, и относится к вариативной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности: формирование знаний и умений студентов по комплексной подготовка к самостоятельной трудовой деятельности через воспроизведение реальных производственных ситуаций в организациях общественного питания.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают знания и умения, обеспечивающие формирование предусмотренных образовательной программой компетенций.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной

	источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в

	в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

	комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы

	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности,

	сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в

	расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов	том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	

	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила

	создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление	взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

	сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и

	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	представления результатов разработки новой рецептуры	
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назнапроцессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила

		взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языкечение
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству,

	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи	принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования

	особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских,

	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;	брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к

	методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд	безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов

	дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.7	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на	варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов

	соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного

	производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать,	приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.5	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и

	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,	производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;	для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

	дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

	ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть	

	профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение	

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

	(готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

	подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования

		и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;

		правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	88/50
в т.ч. в форме практической подготовки	50
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	30
практические занятия	20
самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация (8-й семестр зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Моделирование профессиональной деятельности повара Понятие о компетенциях и спецификация стандартов.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Основная документация, регулирующая работу отрасль общественное питание. Проектирование и внедрение нового блюда на предприятиях общественного питания	2	
Раздел 1 Проектирование и разработка продукции		**42/42**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.1 Анализ деятельности предприятия	**Содержание учебного материала**	**6/6**	
	Тематика практических работ	**6**	
	Характеристика предприятия. Анализ проектирования и разработки продукции (ассортиментного минимума, в зависимости от характеристики предприятия, плана – меню) Анализ технологического процесса (Определение последовательности операций, разработка технологического процесса производства кулинарной продукции на предприятии.) Планировка рабочих мест, оборудования	2	
	Анализ технологического процесса предприятия. Составление схем технологического процесса предприятий, рабочие места, расстановку оборудования на заданном предприятии	2	
	Прогнозирование спроса на кулинарную продукцию. Прогнозирование, управление и удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию. Требования нормативных документов. Составление SWOD-анализа по прогнозированию спроса на кулинарную продукцию. Проведение исследования по изучению спроса на услуги общественного питания и кулинарную продукцию по заданному предприятию	2	

Тема 1.2 Проектирование и разработка продукции	**Содержание учебного материала**	**36/36**	
	Тематика практических работ	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Проектирование продукции. Анализ выпуска блюд, технологического процесса	2	
	Разработка нового блюда Разработка проекта рецептуры. Отработка рецептуры и технологии производства. Оформление рецептур и технологии производства. Определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей	4	
	Тематика лабораторных работ	**30**	
	Отработка рецептуры внедряемого блюда. Современные технологии приготовления и оформления холодных и горячих закусок. Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление сложных горячих закусок с гарниром и соусом	6	
	Современные технологии приготовления и оформления сложных горячих блюд с гарниром и соусом	6	
	Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с гарниром и соусом, Приготовление и оформление сложных горячих блюд из птицы, мяса с гарниром и соусом	6	
	Современные технологии приготовления и оформления сложных горячих и холодных десертов Приготовление и оформление сложных десертов с гарниром и соусом	6	
	Современные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и сложных десертов с гарниром и соусом Приготовление декоров и отделочных полуфабрикатов для оформления сложных десертов и мучных кондитерских изделий	6	
Раздел 2. Система безопасности предприятий общественного питания, основанная на принципах ХАССП		**36/8**	
Тема 2.1. Разработка системы безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах	**Содержание учебного материала**	**36/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Введение в ХАССП. Организация работы предприятий общественного питания, основанной на принципах системы ХАССП	4	
	Тематика практических работ	**8**	
	Организация системы ХАССП на производстве.Описание продукта. Составление процессной диаграммы фирменных блюд, проведение анализа опасных факторов. Определить критические точки (ККТ), установить критических пределы согласно процессной диаграммы, блок-схемы процесса производства Установление предельных значений и корректирующих действий по возможным отклонениям. Определение предупредительных мероприятий	6	

ХАССП, при внедрении нового блюда	Составление плана ХАССП. Составление Сводной таблицы анализа рисков в процессе производства питания. Составление плана ХАССП	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся	**24**	
	Новые виды фруктов, овощей, ингредиентов для холодных и горячих блюд и закусок, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке.	2	
	Сложные фигурные формы нарезки овощей. Современное оборудование и инвентарь. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Теория цвета и композиции в кулинарии.	2	
	Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения.	2	
	Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	2	
	Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении сложных горячих блюд.	2	
	Современные подходы в разработке сложных горячих блюд.	2	
	Использование технологии су-вид, жидкого азота (сосуд Дюара). Приготовление декоративных элементов для украшения горячих блюд.	2	
	Алгоритм построения блюда. Тенденции в презентации блюда.	2	
	Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Оборудование мест для приготовления сложных десертов. Современные техники приготовления десертов.	2	
	Правила работы с профессиональными инструментами и материалами. Элементы десерта (кремы, начинки, муссы, глазури, основания, гарниры, декоры). Различные способы приготовления карамели и изомальта.	2	
	Темперирование шоколада и изготовление декоративных элементов из шоколада.	2	
	Изучение и работа с нормативными материалами	2	
Промежуточная аттестация (8-й семестр зачет с оценкой)		**4**	
Всего		**88/50**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1Основные источники

1.Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

3.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/456863 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарных блюд, кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; – рецептуры, современные	- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических и лабораторных работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; Зачет с оценкой

методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления , в том числе авторских, брендовых, региональных; - Требования нормативных документов к предприятиям общественного питания - Оперативное планирование - Технологическую документацию на продукцию общественного питания - Систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП		
Умения: - прогнозировать спрос на кулинарную продукцию - проектировать и разрабатывать продукцию, используя нормативные и технологические документы - планировать и разрабатывать технологический процесс - разрабатывать систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП - осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области организации работы предприятий общественного питания.	-правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения; -соответствие требованиям инструкций, регламентов; -рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов - зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Колченко Инга Александровна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) принадлежит к профессиональному циклу, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	− разработки ассортимента полуфабрикатов; − разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; − организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; − подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; − упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; − контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; − контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

	– правила составления заявок на продукты

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов/ в т.ч. форме практической подготовки	Форма промежуточной аттестации
Всего часов	**324/204**	Экзамен по модулю
из них на освоение:		
МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**66/12**	Экзамен
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**96/30**	Экзамен
Курсовая работа	Не предусмотрена	
Практики: **Учебной практики**	**72/72**	Зачет с оценкой
Производственной практики	**72/72**	Зачет с оценкой
Промежуточная аттестация	**18**	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования МДК, разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, час
			Всего часов/. в т.ч. в форме практической. подготовки	в том числе					Практики		
				Лекционных занятий, час	Практических занятий, час	Лабораторных занятий, час	Консультации	Промежуточная аттестация, час	Учебная, час	Производственная, час	
ПК 1.1, ПК 1.3, ОК 1-ОК7, ОК 9	МДК 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**66**	**12**	**34**	**12**	**-**	**4**	**6**	**X**	**X**	**10**
ПК 1.1-ПК1.4, ОК 1, ОК2, ОК4, ОК 7 ,ОК 9	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**96**	**30**	**48**	**12**	**18**	**4**	**6**	**X**	**X**	**8**
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 1-ОК7 ОК 9	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**72**	**72**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**	**64**		**X**
ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК5 ОК 7 ,ОК 9	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**72**	**72**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**64**	**X**
ОК 1-ОК7, ОК 9, ПК1.1-ПК1,4	Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассор-	**18**	**18**	**X**	**X**	**X**	**2**	**16**	**X**	**X**	**X**

	тимента										
	Всего:	**324**	**204**	**82**	**24**	**18**	**14**	**40**	**64**	**64**	**18**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Код ПК, ОК**
МДК 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**66/12**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**14/4**	ПК 1.1, ПК 1.3 ОК 1-ОК7 ОК 9
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	4	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	4	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	4	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**14/0**	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	4	

	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2	ПК 1.1, ПК 1.3 ОК 1-ОК7 ОК 9
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	4	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**18/8**	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	Тематика практических занятий	**8**	ПК 1.1, ПК 1.3 ОК 1-ОК7 ОК 9
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 01.01		**10**	

Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			
Консультации при изучении МДК 01.01		**4**	
Решение ситуационных задач Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов			
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**96/30**	
Тема 2.1 Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов.	**Содержание**	**8/4**	
	Ассортимент, основные характеристики овощей, экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов. Методы определения норм выхода овощей и грибов после обработки для последующего использования.	4	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	

	Практическая работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки по теме «Обработка, подготовка овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	4	
Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбного сырья, экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**	**8**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Основные характеристики рыбного сырья, редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырьяОсновные критерии оценки качества обработанных и подготовленных видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**4**	
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.4 Приготовление	**Содержание**	**16/8**	ПК 1.1-

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фаршированияя рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	4	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки по теме «Обработка, подготовка рыбы , приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	2	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных	**Содержание**	**10**	ПК 1.1- ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Основные характеристики мяса, мяса диких животных.Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса животных: способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	

	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	6	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**18/10**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов	6	

	из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	4	
Тема 2.7 Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи	**Содержание**	**4**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Классификация, основные характеристики птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани птицы, пернатой дичи. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке птицы, пернатой дичи. Методы обработки и подготовки птицы, пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса птицы, пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	4	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**14/8**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы, пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика лабораторных работ	**8**	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки по теме «Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 01.02		**8**	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		
Консультации при изучении МДК 01.02	**4**	
Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Расчет сырья.	2	
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**	
Учебная и производственная практика	**144**	
Учебная практика по ПМ.01 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных	**64**	

блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробез-		

опасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Итого учебная практика	**72**	
– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	**64**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплекто-	**64**	

вание), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Итого производственная практика	**72**	
Консультация к экзамену	2	
Промежуточная аттестация (экзамен по модулю ПМ 01)	16	
ИТОГО	**324/204**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

Оснащенные базы практики:

Перечень материально-технического оснащения баз практик по специальности представлен в ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Основные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов, обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2024 - 224 с.(Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-406 - 09554-6

2. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/489353 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебник для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389- — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 26.01.2024).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 26.01.2024).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.2Дополнительные источники

1. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потр2бителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2024. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/456863 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Критерии и методы оценки освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приго-	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуаци-

	товления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального ма-

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	стерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, экзамен по профессональному модулю
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контек-	грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	

ста;.		
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Науменко Елена Андреевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) принадлежит к профессиональному циклу, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	**Объем часов/ в т.ч. форме практической подготовки**	**Форма промежуточной аттестации**
Всего часов	**429/298**	Экзамен по модулю
из них на освоение:		
МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**49/12**	Зачет с оценкой
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	**144/50**	Экзамен

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Курсовая работа	Предусмотрена по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Практики: **Учебной практики**	**72/72**	Зачет с оценкой
Производственной практики	**144/144**	Зачет с оценкой
Промежуточная аттестация	**20**	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования МДК, разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									Самостоятельная работа, час
				в том числе						Практики		
			Всего часов/. в т.ч. в форме практической. подготовки	Лекционных занятий, час	Практических занятий, час	Лабораторных занятий, час	Курсовая работа	Консультации	Промежуточная аттестация, час	Учебная, час	Производственная, час	
ОК 01-ОК7, ОК9, ПК 2.1, ПК 2.8	МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**49**	**12**	**26**	**12**				**4**	**X**	**X**	**7**
ОК 01-ОК7, ОК9, ПК 2.1-ПК 2.8	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**144**	**50**	**40**	**8**	**42**	**20**	**4**	**10**	**X**	**X**	**20**
ОК 01., ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 2.1-ПК 2.7	Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**72**	**72**	**X**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**	**64**		**X**
ОК 01-ОК 05, ОК 07,ОК 09,	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов	**144**	**144**	**X**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**136**	**X**

ПК 2.1-ПК 2.8	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания											
ОК 01-ОК7, ОК9, ПК 2.1-ПК 2.8	Экзамен по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**20**	**20**	**X**	**X**	**X**		**2**	**18**	**X**	**X**	**X**
	Всего:	**429**	**298**	**66**	**20**	**42**	**20**	**10**	**44**	**64**	**136**	**27**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**49/12**	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.8.
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	**10/6**	
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические	1	

	условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)		
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Составление технологических карт на горячую продукцию общественного питания	6	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**10/0**	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.8
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	2	

	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**6/0**	
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2	
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей	**Содержание**	**12/6**	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.8
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

кулинарной продукции сложного ассортимента	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		**7**	

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1		7	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**144/50**	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**24/14**	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	2	
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	2	

	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	1	
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	1	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Разработка рецептур и последовательности приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты,	6	

	составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	1	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	1	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	1	

	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.

	шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**10/6**	
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	2	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	

	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**8/6**	
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	

	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**14/8**	
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы	2	

	сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	1	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	

	Тематика практических занятий	**2**	
	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**14/8**	
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	1	
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2	

	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	

	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**12/8**	
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	1	
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	

	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Адаптация рецептур холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		**20**	

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	20	
Курсовая работа	**20**	
Обязательная аудиторные учебные занятия по курсовой работе		
1. Определение темы курсовой работы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.	**4**	
2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	**4**	
3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	**2**	
4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.	**2**	
5. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	**2**	

обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.		
6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	**2**	
7. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	**2**	
8. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.	**2**	
Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.		

12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».		

Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы		
Виды работ: 1. Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.		
2. Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;		
3. Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья		
4. Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,		
5. Разработка начальных вариантов рецептур блюд		
6. Провести практические проработки		
7. Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,		
8. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.		
9. Разработка компьютерной презентации		
10. Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
Консультации при изучении МДК 02.02	**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен МДК 02.02)	**10**	
Учебная практика по ПМ.02	**64**	
-подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - проверка соответствия количества поступивших продуктов накладной.		ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.

- взвешивание продуктов; их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов. - соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания. - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - варка бульонов для супов: определение признаков готовности бульонов, мяса, рыбы, птицы, используемых для варки бульонов. - подготовка гарниров для заправочных супов: пассерование томата, помидоров, муки, лука, моркови; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов; подготовка круп, макаронных изделий. - определение последовательности закладки продуктов при приготовлении: заправочных супов; пюреобразных, молочных, сезонных супов. - определение признаков их готовности, оценка качества. - хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. - охлаждение и замораживание готовых супов учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения. - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос. - подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. - приготовления полуфабрикатов для: соусов на муке, неэмульгированных яично-масляных, овощных, сметанных, на сливках, грибных, молочных. - варка бульонов, подготовка вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. - приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. - охлаждение заготовок для горячих соусов. - приготовление, кулинарное назначение горячих соусов - соусов на муке: красного, белого, молочного, сметанного; - яично – масляных; польского;		

- соусов для паст-грибного, сливочного, томатного; - соусов на основе овощных соков и пюре. -подбор посуды для отпуска, методы сервировки, варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами («особо» и «под соусом») в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта. - подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд и гарниров из овощей и грибов. - приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: припускание овощей и грибов с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы; жарка основным способом, жарка изделий из овощных масс, тушение, затягивание сливками. - приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов (картофеля в молоке, овощей припущенных, крема из моркови, овощного соте, овощей жареных, рагу из овощей, крокет из картофеля, котлет свекольных, шницеля из капусты, шампиньонов со сливками и др.) - оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос. - хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из овощей и грибов на раздаче. - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - охлаждение и замораживание готовых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения. - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов, использование профессиональной терминологии. - подготовка круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки каш различной консистенции; бобовых с маслом и обжаренным луком, стручков фасоли с томатным соусом.		

- приготовление изделий из каш- котлет и биточков из пшённой и рисовой вязких каш. - запекание изделий из крупяных масс – крупеника, запеканок. - варка макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара. - приготовление макарон с сыром, макарон отварных с грибами, лапшевника с творогом, макаронника. - подбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса; приготовление пасты с овощами, пасты «карбонаро». - подготовка посуды для отпуска, в зависимости от способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. - оформление, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, паст. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст)с учётом требований к безопасному хранению на основе принципов хассп. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога, сыра, муки. - приготовление блюд из яиц и творога; варка, жарка, запекание. - варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. - приготовления яичниц (натуральных и с наполнителями); определение температурного и санитарного режимов и времени жарки яичниц; нормы соли на одно яйцо; признаков их готовности. - подготовка яичных смесей для приготовления блюд из яиц отварных, жареных, запеченных. определение температурного и санитарного режимов при приготовлении блюд из яичных смесей натуральных и с наполнителями (яичной кашки, омлета жареного, омлета смешанного). - подготовка сыра, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд. - способы приготовления горячих блюд из сыра: жареных основным способом (сыра камамбер с брусничным соусом); сыра жареного во фритюре; изделий из сырной массы (сырных шариков). - введение в подготовленный творог связующих компонентов (муки, яиц, манной крупы), дополнительных компонентов (моркови, картофеля, изюма, орехов, цукатов, необходимых для приготовления блюд. - приготовление блюд из отварного творога; из жареного творога; из запечённого творога (вареников ленивых, сырников, запеканки). - подготовка муки для приготовления мучных блюд. - приготовление фаршей и начинок, используемых при приготовлении мучных блюд (фарша мясного, рыбного, картофельного с грибами или луком, из капусты, грибного, яблочного, творожного); определение признаков готовности фаршей.		

- приготовление пресного теста для лапши домашней, пельменей, вареников; блинчиков; определение соотношений муки и жидкости при приготовлении теста; признаков готовности теста. - формование вареников, пельменей, нарезание лапши из подготовленного теста; определение соотношения воды и основного продукта, необходимых для варки сформованных изделий; выпечка блинчиков; их фарширование; доведение до готовности. - приготовление теста для блинов и оладий; определение режимов и продолжительности брожения теста; выпечка блинов и оладий. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов хассп. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, муки и сыра, использование профессиональной терминологии - порционирование приготовленных блюд. выбор вариантов их сервировки, оформления, способов подачи с учётом современных тенденций. - подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - комбинирование различных способов приготовления блюд из рыбы: варка, припускание целиком, жарка основным способом, запекание массово на противнях, тушение рыбы с овощами в горшочке; блюд из котлетной массы рыбы. - приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, порционными кусками в конверте). - рыбы припущенной (порционными кусками, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками; рыбы, запеченной на противнях целиком и порционными кусками; - рыбы, тушеной в горшочке с овощами; - котлет, биточков, тефтелей, зраз. - подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья. - приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: креветок отварных; кальмаров жареных; кальмаров фаршированных запечённых, и др. - органолептическая оценка готовности блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		

- порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов хассп. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта. - подготовка основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. - маринование, панирование мяса и мясных продуктов с использованием пряностей, и приправ, формование, обвязывание перед тепловой обработкой. - современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов: варка крупными кусками; жарка крупным и порционными кусками, мелкими кусками; тушение крупными, порционными, мелкими кусками; запекание подготовленных продуктов с гарниром и соусом или без него - при массовом отпуске на противнях; определение температурного режима в процессе термической обработки блюд приготовление блюд из рубленой и котлетной мясных масс. - приготовление блюд из мясопродуктов. - подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. - сервировка, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов с учетом различных методов обслуживания. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса и мясных продуктов, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта. - подготовка основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из домашней птицы, кролика, в соответствии с процессом приготовления, рецептурой. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, кролика. - подготовка птицы, кролика, для варки, жарки, запекания, приготовления блюд из рубленой и котлетной масс. - приготовление блюд из отварных и припущенных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками).		

- жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками. - приготовление блюд из тушёных птицы и кролика целыми тушками, порционными, мелкими кусками. - порционирование целых тушек птицы и кролика в зависимости от размера (массы на порции). - приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика. - подбор соусов, гарниров к блюдам из птицы, кролика. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из птицы, кролика для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению приготовленных блюд (хассп). - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд.		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация УП 02.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**72**	
Производственная практика по ПМ. 02		

Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов и соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов и соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 10. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 11. Организация хранения готовых гарниров на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	**136**	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.

12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 13. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 14. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента 15. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Организация хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 18. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 19. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 20. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 21. Организация хранения готовых горячих из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		

22. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 23. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 25. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 26. Организация хранения готовых горячих из рыбы и неводного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 28. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 29. Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация ПП 02.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**144**	
Консультация к экзамену ПМ 02	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 02)	**18**	

Всего	**429/298**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

Оснащенные базы практики:

Перечень материально-технического оснащения баз практик по специальности представлен в ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Основные источники

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Прак-тикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного пита-ния : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим до-ступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848
3. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов обще-ственного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразо-вание, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой об-разовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265
4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере обществен-ного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125424.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Ре-жим доступа: по подписке.
6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная систе-ма. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользовате-лей.

3.2.2Дополнительные источники

1. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351782. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

3.2.3. Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Критерии и методы оценки освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	- заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и

	сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

	регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и

применительно к различным контекстам.	эффективности и качества выполнения профессиональных задач	оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОП 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Анистратова Оксана Вячеславовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС
Васильченко Раиса Алексеевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ, ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) принадлежит к профессиональному циклу, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3.1 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь:	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать:	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов/ в т.ч. форме практической подготовки	Форма промежуточной аттестации
Всего часов	**274/196**	Экзамен по модулю
из них на освоение:		
МДК.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**48/6**	Зачет с оценкой
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**64/28**	Зачет с оценкой
Курсовая работа	Не предусмотрена	
Практики: **Учебной практики**	**36/36**	Зачет с оценкой
Производственной практики	**108/108**	Зачет с оценкой
Промежуточная аттестация	**18**	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования МДК, разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, час
			Всего часов/. в т.ч. в форме практической. подготовки	в том числе					Практики		
				Лекционных занятий. час	Практических занятий, час	Лабораторных занятий, час	Консультации	Промежуточная аттестация, час	Учебная, час	Производственная, час	
ОК 01-ОК 7, ОК 09 ПК 3.1, 3.7;	МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**48**	**6**	**22**	**6**			**4**	**X**	**X**	**16**
ОК 01-ОК 07, ОК 09, ПК 3.1-ПК 3.7	МДК 03.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**64**	**28**	**22**	**4**	**24**		**4**	**X**	**X**	**10**
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.7;	Учебная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	**36**	**36**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**	**28**		**X**

ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1-ПК 3.7;	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	**X**	**108**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**100**	**X**
ОК 01-ОК 07, ОК 09, ПК 3.1-ПК 3.7;	Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	**18**	**18**	**X**	**X**	**X**	**2**	**16**	**X**	**X**	**X**
	Всего:	**274**	**196**	**44**	**10**	**24**	**6**	**24**	**28**	**100**	**26**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 03)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисц/ных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем, акад/ч в том числе в форме практической подготовки, акад/ч**	**Код ПК, ОК**
МДК. 03.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**48/6**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**16/0**	ПК 3.1, 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции-холодных блюд, закусок.	2	
	Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок	2	
	Контроль качества кулинарной продукции	2	
	Основные технологические операции при производстве холодных блюд, закусок, кулинарной продукции.	2	
	Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодный блюд и закусок	2	

	Санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления холодный блюд	2	
	Организация хранения и подготовка к реализации холодных блюд и закусок	2	
	Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**12/6**	ПК 3.1, 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Организация работы холодного цеха	2	
	Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложных холодный блюд и закусок	2	
	Безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования для приготовления сложных холодный блюд и закусок.	2	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Составление технологических карт на холодные блюда, кулинарные изделия и закуски, расчет потребного количества сырья.	2	
	Решение ситуационных задач по организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела МДК 03.01		**16**	ПК 3.1, 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2	
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2	
Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.		4	
Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной		4	

эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.			
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест		4	
Промежуточная аттестация МДК 03.01 (зачет с оценкой)		**4**	
МДК 03.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**64/28**	
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, гарниры, соусы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**14/6**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	2	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента	2	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое формление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок с гарниром и соусом	6	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**10/6**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	

	Технология приготовления салатов	6	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**6/2**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Составление технологических схем приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	2	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	**16/14**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по составлению технологической документации, используемой при производстве холодных блюд и закусок сложного ассортимента	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	

	Приготовление и оформление салатов сложного ассортимента и куриного террина	6	
	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, птицы, мяса	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела МДК 03.02		**10**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2	
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2	
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4	
Промежуточная аттестация МДК 03.02 (зачет с оценкой)		**4**	
Учебная практика по ПМ.03			
Виды работ: - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система Хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов - соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок массового спроса (ароматических масел, лимонного сока, сыра; кореньев, томата для приготовления маринадов, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков; подготовка овощей и фруктов для пюрированных соусов - кули). - приготовление элементов декора для оформления. - определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих безопасность при приготовлении холодной кулинарной продукции массового спроса. - приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе		28	ПК 3.1, ПК 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09

растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза (соус: майонез, майонез с корнишонами, с зеленью, томатом, заправка горчичная). - приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени (масло с зеленью, зелёная сальса, маринад овощной с томатом и без томата, кули из разного вида перцев болгарских, зелёная сальса, соус хрен со сметаной, соус тар -тар, горчичная заправка). - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления соусов, заправок; определение признаков готовности соусов, заправок. - органолептическая оценка приготовленных соусов и заправок, определение температурного и санитарного режимов при приготовлении, хранении, реализации соусов, заправок; обеспечение безопасности при их приготовлении, хранении, реализации - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания; творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд с соусами. - упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. - контроль хранения и расхода продуктов. - определение условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). - подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления салатов массового спроса. - подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, яиц, фруктов (нарезания различными видами вручную и с помощью различных приспособлений). - нарезание различного вида сыров, приготовление сырных масс; соединение сырных масс с пряными травами, семенами различных орехов, подготовленными овощами, фруктами; подготовка сыра для использования в салатах. - подбор заправок и соусов к салатам массового спроса; использование ароматических веществ для салатов. - приготовление, оформление, декорирование, отпуск смешанных и несмешанных салатов из свежих, варёных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья, сыра). - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание кейтеринг). - творческое оформление, декорирование, отпуск приготовленных салатов, эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов массового спроса для отпуска на вынос. - обеспечение требуемой температуры отпуска -условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (нассп.		

- подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок массового спроса. - подготовка хлеба, выпеченных изделий из заварного, пресного, сдобного теста подготовка разных видов сырья для открытых, закрытых, комбинированных бутербродов. - подготовка болгарского перца, баклажанов, цуккини, патиссонов, помидоров для фарширования; подготовка фаршей, приготовление фаршированных овощей. - приготовление закусок из маринованных овощей, овощной икры. - приготовление тапас, фингер фуд из различного вида сырья. - приготовление, использование масляных смесей (масла зеленого, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; чесночного масла). - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). - отпуск канапе, холодных закусок массового спроса: творческое оформление и эстетичная подача. - обеспечение требуемой температуры отпуска. - подбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных закусок и канапе на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске канапе, холодных закусок с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. - подготовка рыбной гастрономии к отпуску и отпуск - малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, консервированных креветок, кальмаров; сельди натуральной. - подготовка нерыбного водного сырья к приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок; варка креветок, кальмаров; подготовка морской капусты. - приготовление: салата из креветок, кальмаров с горчичной заправкой, салата из морской капусты. - приготовление холодных блюд и закусок из рыбы кулинарного изготовления; (отварной, припущенной, жареной): рыбы с гарниром, рыбы под майонезом, рыбы заливной (массового изготовления), рыбы фаршированной (батоном), рыбы в томатном маринаде. - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание -кейтеринг). - оформление и отпуск холодных блюд массового спроса из рыбы, нерыбного водного сырья: эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание		

желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса для отпуска на вынос. - обеспечение требуемой температуры отпуска. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске канапе, холодных блюд и закусок массового спроса с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (нассп). - подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы массового спроса. - подготовка мяса и мясных продуктов, птицы для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы (жарка или отваривание мясопродуктов, птицы, подготовленных кусков различного вида мяса, печени, языка; определение степени готовности мясопродуктов, мяса, птицы; охлаждение) - приготовление: ветчины с гарниром, ассорти мясного, птицы жареной, мяса, языка заливного (на противнях), рулета из курицы со свининой и черносливом, студня свиного, паштета из печени. - творческое оформление и эстетичная подача: нарезание, порционирование, сервировка, глазирование ланспиком, отделка из корнетика или кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание. - обеспечение требуемой температуры отпуска - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание - кейтеринг). - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). обеспечение требуемой температуры отпуска. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - определение типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;		

- комбинация различных методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, холодных закусок с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по технологическим картам. - подбор формы, текстуры холодных блюд с учетом способа последующей термической обработки. - комбинация различных методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация УП 03.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**36**	
Производственная практика		
Виды работ: – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. – организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	**100**	ПК 3.1-ПК 3.7; ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09

(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). – консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. – осуществление разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация ПП 03.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**108**	
Консультации (экзамен ПМ 03)	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 03)	**196**	
Всего	**274/178**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

Оснащенные базы практики:

Перечень материально-технического оснащения баз практик по специальности представлен в ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Основные источники

1.Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

3.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.2.Дополнительные источники

1. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2024. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/456863 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3.Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	производственной практикам
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой	защиты отчетов по учебной и производственной практикам **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы

	продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при	

	обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в	

	контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- понимание значимости своей профессии;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в профессиональной сфере.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Тищенко Надежда Викторовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) принадлежит к профессиональному циклу, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	– разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том – числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и

	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать – на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов/ в т.ч. форме практической подготовки	Форма промежуточной аттестации
Всего часов	**261/174**	Экзамен по модулю
из них на освоение:		
МДК.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**55/8**	Зачет с оценкой
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**78/40**	Зачет с оценкой
Курсовая работа	Не предусмотрена	
Практики: **Учебной практики**	**36/36**	Зачет с оценкой
Производственной практики	**72/72**	Зачет с оценкой
Промежуточная аттестация	**20**	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования МДК, разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, час
			Всего часов/. в т.ч. в форме практической. подготовки	в том числе					Практики		
				Лекционных занятий, час	Практических занятий, час	Лабораторных занятий, час	Консультации	Промежуточная аттестация, час	Учебная, час	Производственная, час	
ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	МДК 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**55**	**8**	**28**	**8**			**4**	**X**	**X**	**15**
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**78**	**40**	**22**	**4**	**36**		**4**	**X**	**X**	**12**
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 09	Учебная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	**36**	**36**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**	**28**		**X**
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов,	**72**	**72**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**64**	**X**

	форм обслуживания										
ПК 4.2 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	**20**	**18**	**X**	**X**	**X**	**2**	**18**	**X**	**X**	**X**
	Всего:	**261**	**174**	**50**	**12**	**36**	**6**	**38**	**28**	**64**	**27**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Код ПК, ОК**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**55/8**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12/4**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Общие понятия.Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	
	Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП.	2	
	Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Правила сервировки с учётом различных мероприятий.	2	
	Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	

	Решение ситуационных задач правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Определение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП	4	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	**Содержание**	**14/4**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Приёмка, оценка качества, хранения сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингридиентами при приготовлении десертов, напитков	2	
	Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.Современные направления в приготовлении десертов.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	4	
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	**Содержание**	**10/0**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Оборудование, инвентарь и приспособления, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Правила безопасного использования.	2	
	Общие сведения. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Организация работ при цеховой структуре производства и с кондитерским цехом.	2	
	Организация работ при бесцеховой структуре производства. Организация работы в баре.	2	
	Организация хранения, упаковки и доставки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при выездном обслуживании (кейтеринг).	2	

	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 04.01		**15**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Промежуточная аттестация МДК 04.01 (зачёт с оценкой)		**4**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**78/40**	
Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**6/0**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Желе, глазури, кремы, карамель, посыпки, украшения из шоколада. Декоративные украшения молекулярной кухни. Сладкие соусы и сиропы.	2	
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов и украшений из бисквитного, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального, слоёного (пресного), сахарного, тулипного теста.	4	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации холодных	**Содержание**	**26/20**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления. Требования к качеству холодных десертов. Методы и современные направления в приготовлении холодных десертов и комбинирование различных способов.	2	

десертов сложного ассортимента	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: салаты, кремы не желированные). Правила оформления и варианты подачи.	2	
	Приготовление желированных, замороженных и комбинированных десертов. Правила оформления и варианты подачи.	2	
	Тематика лабораторных работ	**18**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже, панакота).	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, творожный десерт).	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (мусса,суфле, самбука).	6	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных десертов сложного ассортимента. Оформление технологической документации.	2	
Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**26/20**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента, современные направления в приготовлении, комбинирование различных способов и методов приготовления горячих десертов сложного приготовления.	2	
	Приготовление жареных и варёных горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и правила подачи.	2	
	Приготовление запечённых, выпеченных и комбинированных горячих десертов сложного ассортимента.Варианты оформления и правила подачи.	2	
	Тематика лабораторных работ	**18**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: пудинг, снежки, теплый фруктовый салат, фондю, жареное мороженное, гурьевская каша.	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: чизкейк, фондан, суфле.	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: кексы овщные и фруктовые, яблочные десерты.	6	
	Тематика практических занятий	**2**	

	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур горячих десертов сложного ассортимента. Оформление технологической документации.	2	
Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении. Правила оформления и варианты подачи. Условия и сроки хранения.	2	
	Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении. Правила оформления и варианты подачи. Условия и сроки хранения.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела МДК 02.01		**12**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Промежуточная аттестация МДК 04.02 (Зачёт с оценкой)		**4**	
Учебная практика		**28**	
Виды работ: - организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - определение соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -корректное использование цветных разделочных досок;			

-раздельное использование бачков для отходов; -соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление холодных десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, подготовка вина); - приготовление холодных десертов (салата из фруктов с йогуртовым соусом; фруктового плато; чернослива, фаршированного творогом с медово- ореховой подливой; самбука из яблок; крема из ягод; крема ванильного из сметаны; паннакоты; мусса из клюквы; сорбе; цитрусового льда, десертов из творога); - приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых; - приготовление гарниров для холодных десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада; - приготовление отделочных полуфабрикатов из теста для оформления десертов: фигур из заварного теста; карамели; изомальта; - оценка качества холодных десертов массового спроса. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг); - - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов; - эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовления горячих десертов массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств		

используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, жарка во фритюре, перемешивание, растапливание шоколада, порционирование); - приготовление горячих десертов массового изготовления (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, штруделя, яблок, жареных в тесте); - приготовление горячих соусов (шоколадный, яичный, сабайон); - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов; - приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления горячих десертов (из заварного теста, теста фило); - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов массового изготовления; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов массового изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов; эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - комбинирование способов приготовления холодных напитков массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание и смешивание соков, смешивание сиропов с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение); - приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, напитки из цитрусовых, смузи, молочные коктейли); - определение температурного режима подачи холодных напитков; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков массового изготовления;		

эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление горячих напитков массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, сливок); - приготовление горячих напитков (чая с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром кофе с молоком, лимоном, кофе чёрного; какао с молоком, сливками; шоколада с молоком, сливками); - определение температурного режима подачи горячих напитков массового изготовления; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков массового изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков; эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - подбор количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -комбинация различных методов приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков массового изготовления с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; -расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных десертов, горячих десертов, напитков массового изготовления по технологическим картам; -подбор формы, текстуры холодных десертов, горячих десертов массового изготовления с учетом способа последующей термической обработки.		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация по УП 04.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**36**	

Производственная практика		
- организация и подготовка рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - демонстрировать приемы безопасной эксплуатации технологического оборудования, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - выполнять своевременную текущую уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих десертов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (хассп), сроков хранения, - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов; - подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных сырых фруктов, плодов, ягод для приготовления холодных десертов; - подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов для отпуска их в натуральном виде; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - приготовление выпеченных полуфабрикатов для холодных десертов из различных видов теста, бисквитного, песочного, заварного, воздушного и др. - приготовление соусов: кули на основе порцированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках, загущённых с помощью крахмала; - приготовление холодных десертов сложного ассортимента: желе, муссовых, кремов, самбуков, чизкейков и др.; - выбор посуды для отпуска порционно или массово холодных десертов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений;	**64**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9

-выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации холодных десертов; - производить органолептическую оценку качества готовой продукции; - упаковка холодных десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению и безопасности; - обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации холодных десертов; - выбор упаковочных материалов для упаковки холодных десертов на вынос, - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выполнять подготовку основного и дополнительного сырья для приготовления горячих десертов; - оценивать качество сырья и его соответствие технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных продуктов для приготовления горячих десертов; - приготовление полуфабрикатов для горячих десертов: теста, кремов, посыпки, крошки штрейзель и др.; - приготовление соусов: кули на основе пюрированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках, загущённых с помощью крахмала; - приготовление горячих десертов: жареные фрукты, пудинги, запеканки, чизкейк, фондан, штрудель и др.; - выбор посуды для отпуска порционно или массово горячих десертов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений; - выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации горячих десертов. - обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации горячих десертов; - выбор упаковочных материалов для упаковки горячих десертов на вынос, - подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов, соков, сиропов для приготовления фруктовых прохладительных напитков. - подготовка отвара для напитка из цитрусовых, соединение с отжатыми соками, корректировка вкуса, охлаждение. - подготовка клюквы для приготовления морса, варка сиропа, соединение с подготовленным соком, корректировка вкуса, охлаждение. - определение санитарного, температурного и временного режимов приготовления, реализации, хранения холодных напитков сложного приготовления. - выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.		

- определение соответствия качества приготовленных холодных напитков требованиям нормативной документации. - упаковка холодных напитков для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности, - подбор и подготовка сырья, необходимого для приготовления горячих напитков; - приготовление чая, кофе различными способами; - приготовление какао, шоколада; - отпуск приготовленных напитков с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром, вином сливками, желтками; -определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество и безопасность горячих напитков в процессе их приготовления, реализации, хранения; - определение соответствия качества приготовленных горячих напитков требованиям нормативной документации; - выбор посуды для отпуска горячих напитков, вариантов сервировки; порционирование; - оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей блюда, требований по безопасности продукции; – выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей блюда, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом выхода готового блюда на 1 порцию; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация по ПП 04.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Консультации	**2**	
Всего	**72**	

Консультация к экзамену	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 04)	**18**	
Всего	**261/174**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

Оснащенные базы практики:

Перечень материально-технического оснащения баз практик по специальности представлен в ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Основные источники

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841 (дата обращения: 26.01.2024).

2. Белявская, И. Г. Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования / И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 90 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18038-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590326 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.2 Дополнительные источники

Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/152767.html (дата обращения: 29.07.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для среднего профессионального образования/ С.А. Данильченко, О.Е. Саенко – Москва: КРОНУС, 2024. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование).

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Критерии и методы оценки освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	– выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производ-	– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	ственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и	– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. .		– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного		– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выпол-

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок;	нения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда;	– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	– аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); – соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; – точность выбора направлений	– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по и производственной практике Экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; .	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Васильченко Раиса Алексеевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС
Тищенко Надежда Викторовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС
Хусаинова Мария Николаевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) принадлежит к профессиональному циклу, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей.

1.3.1 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	– разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учётом требований к безопасности; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного – ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учётом требований к безопасности.
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов/ в т.ч. форме практической подготовки	Форма промежуточной аттестации
Всего часов	**380/268**	Экзамен по модулю

из них на освоение:		
МДК.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**62/16**	Зачет с оценкой
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**120/54**	Экзамен
Курсовая работа	Не предусмотрена	
Практики: **Учебной практики**	**72/72**	Зачет с оценкой
Производственной практики	**108/108**	Зачет с оценкой
Промежуточная аттестация	**18**	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования МДК, разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, час
			Всего часов/. в т.ч. в форме практической. подготовки	в том числе					Практики		
				Лекционных занятий, час	Практических занятий, час	Лабораторных занятий, час	Консультации	Промежуточная аттестация, час	Учебная, час	Производственная, час	
ПК 5.1, ПК 5.6; ОК 01-ОК 07, ОК 09	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**62**	**16**	**16**	**16**			**4**	**X**	**X**	**26**
ПК 5.1 - 5.6; ОК 01-ОК 07, ОК 09	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**120**	**54**	**36**	**6**	**48**		**4**	**X**	**X**	**26**
ПК 5.1 - 5.6; ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 09	Учебная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	**72**	**72**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**	**64**		**X**
ПК 5.1 - 5.6; ОК 01-ОК 07, ОК 09	Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	**108**	**108**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**100**	**X**

	различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания										
ПК 5.1 - 5.6; ОК 01-ОК 07, ОК 09	Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	**18**	**18**	**X**	**X**	**X**	**2**	**16**	**X**	**X**	**X**
	Всего:	**380**	**268**	**52**	**22**	**48**	**6**	**36**	**64**	**100**	**52**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем, акад/час** в том числе в форме практической подготовки, акад/ч	**Код ПК, ОК**
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**62/16**	
Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**16/8**	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	2	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-	2	

	заказа		
	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
	Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	Оформление учетно-отчетной документации кондитера.	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**10/6**	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный словарь кондитера.	2	
	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Решение ситуационных задач, определение упека, припека, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	2	
	Решение ситуационных задач, определение выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
	Решение ситуационных задач, определение выхода массы полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**6/2**	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	**2**	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	2	

	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.01		**26**	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09
Промежуточная аттестация МДК 05.01 (зачёт с оценкой)		**4**	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**120/54**	
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**18/2**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК9
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП.	2	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	

	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач «Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов»	2	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**20/14**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01- ОК 07, ОК9
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Оценка качества. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к	2	

	упаковке.		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур на хлебобулочные изделия. Оформление технологической документации.	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	**6**	
	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий с фаршами и начинками, праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	**6**	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**18/12**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01- ОК 07, ОК9
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него	2	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление изделий из сдобного пресного, песочного и заварного теста.	6	
	Приготовление изделий из бисквитного, воздушного и пряничного теста.	6	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	**Содержание**	**16/12**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01- ОК 07, ОК9
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении пирожных сложного ассортимента.	2	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление пирожных сложного ассортимента песочных, бисквитных, заварных.	6	
	Приготовление пирожных сложного ассортимента воздушных, слоеных, комбинированных.	6	

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**18/14**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01- ОК 07, ОК9
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных, многоярусных тортов.	2	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур тортов в соответствии с выходом готового изделия. Оформление технологической документации.	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление тортов сложного ассортимента песочных, бисквитных, воздушных.	6	
	Приготовление тортов сложного ассортимента тематических.	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 05.02		**26**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01- ОК 07, ОК9
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Промежуточная аттестация МДК 05.02 (экзамен)		**4**	
Учебная практика (УП 05.01)		**64**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01-
Виды работ: - ознакомление с различными видами кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию; . подготовка кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, пищевых добавок к использованию;			

- подготовка оборудования, инвентаря, посуды, расходных материалов к использованию, - подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдение санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в кондитерском цехе; - раздельное использование бачков для органических и неорганических отходов; - проведение текущей уборки рабочего места, - подбор и подготовка сырья для приготовления сиропов (кофейного; сиропа для пропитки); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности; - подготовка сырья для приготовления желе на основе соков, сиропов, фруктовых отваров (одноцветных, многоцветных), определение температурного и временного режимов приготовления, охлаждения, признаков готовности; - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности; - подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов варки крема, признаков его готовности; - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста); - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: гелей, глазурей, шоколада, определение степени их готовности к использованию; - подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности; - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; фаршей и начинок; - определение целевого назначения, правил использования приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов их безопасности в процессе приготовления, хранения и использования;		ОК 04, ОК 07, ОК 09

- корректное использование цветных разделочных досок, - подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного, опарного, дрожжевого слоёного теста; - соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления; - дрожжевого безопарного теста, их вымешивание; - опарного теста: приготовление опары; определение признаков готовности опары; соединение опары с базовыми и обогащающими тесто компонентами, вымешивание ингредиентов; - создание условий для подъёма теста, определение температурного и временного режимов брожения теста, признаков его готовности; -подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной) дрожжевым способом: соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления хлеба из дрожжевого теста, их вымешивание, создание условий для подъёма теста, определение признаков готовности теста; - слоение теста, приготовленного опарным способом; - формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисок в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); из дрожжевого опарного теста (пирожков, булочек, ватрушек, кулебяк, расстегаев, различного вида пирогов); из дрожжевого слоёного теста (булочка слоёная, булочка «конверт», булочка «книжка», слойка с повидлом); -порционирование теста для хлеба в формы; использование различных приспособлений в процессе формования изделий; отделка; - подбор температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий; определение степени их готовности; - оценка качества. условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста, хлеба массового спроса; - охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из дрожжевого теста, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос. - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного, пряничного, заварного, их вымешивание, определение признаков готовности теста. - способы формования штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для:		

- печенья, кексов, песочных колец из песочного теста; - сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста; - профитролей, эклеров из заварного теста; - коржей сахарных, молочных из пряничного теста; - поштучно с помощью выемок для - пирожков с различными фаршами, языков слоёных, ватрушек с творогом из пресного слоёного теста промышленного производства. - выбор временного и температурного режимов выпечки подготовленных полуфабрикатов; определение признаков готовности изделий из различного вида теста; органолептическая оценка качества и безопасности выпеченных изделий; - техника и варианты оформления согласно ассортименту и рецептурам. - условия и сроки хранения; - охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов (из песочного, слоёного теста) для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос. - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление полуфабрикатов для тортов: - из песочного теста целыми пластами или в виде заготовок квадратной или круглой формы; - из бисквитного теста, приготовленного основным способом в бисквитных формах; на листах для рулетов. - из слоёного теста промышленного изготовления целыми пластами. - определение температурного и временного режимов выпечки подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности; - подготовка выпеченных полуфабрикатов к отделке, техника и варианты оформления тортов массового спроса: - бисквитно – кремовых; с белковым кремом; масляным кремом; с посыпками; с фруктами; - песочных: кремовых, фруктовых; - слоёных тортов, отделанных крошкой; - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление: заварного, воздушного, бисквитного теста, их вымешивание, определение признаков готовности теста; - формование приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - пирожных из песочного теста («корзинка» с кремом и фруктовой начинкой, песочное пирожное с кремом).		

- пирожных из заварного теста («эклеры» «шу»); - пирожных из бисквитного теста нарезных («бисквитное» со сливочным кремом); - пирожных из воздушного теста (пирожное «воздушное» с кремом, «воздушное» с кремом (двойное); - пирожных их пресного слоёного теста промышленного изготовления («слойка» с кремом, «трубочка» с кремом», «слойка», обсыпанная сахарной пудрой). - определение температурного и временного режимов выпечки, выпечка подготовленных полуфабрикатов. - определение признаков готовности выпеченных полуфабрикатов; подготовка к отделке; техника и варианты оформления согласно ассортименту пирожных и рецептурам; - определение температурного и временного режимов хранения и реализации готовых тортов и пирожных массового спроса; обеспечение безопасности в процессе хранения и их реализации; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов и пирожных массового спроса, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос. - определение количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинирование различных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; - расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по технологическим картам; - подбор формы, текстуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом способа последующей термической обработки; - комбинация различных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания.		
Консультация по УП 05.01	**2**	
Промежуточная аттестация по УП 05.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**72**	
Производственная практика	**100**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01-
Виды работ: – ознакомление с уставом организации питания. – ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. – изучение техники безопасности. – ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической		

документацией. − ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. − разработка наряд - заказов на кондитерские изделия. − оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, − подбор сложных отделочных полуфабрикатов или изделий из сахара, или шоколада, с целью создания гармоничных кондитерских изделий. − определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара или шоколада в процессе их приготовления. − приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, определение их готовности. − органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов и изделий, определение температурного и санитарного режимов при их реализации и хранении, обеспечение безопасности в процессе хранения. − выбор вариантов способов отделки, оформления, приготовленными сложными отделочными полуфабрикатами, изделиями из сахара и шоколада сложных мучных кондитерских изделий. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, глазури. − анализ ассортимента и качества отделочных полуфабрикатов из крема, приготавливаемых на предприятии, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. − изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого, дрожжевого слоеного теста и праздничного теста. − определение качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. − определение массы сырья для приготовления дрожжевого сдобного, слоеного теста и теста с «отсдобкой» для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. − подготовка сырья, приготовление различных видов дрожжевого теста для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;установление требований к качеству готовых сложных хлебобулочных изделий. − обеспечение безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; − анализ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в кондитерском цеху предприятия, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления дрожжевого слоеного		ОК 07, ОК9

теста. − изучение ассортимента из дрожжевого слоеного теста. − определение качества изделий из дрожжевого слоеного теста. − определение массы сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из дрожжевого соленого теста. − установление требований к качеству готовых изделий их дрожжевого слоеного теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из дрожжевого соленого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, − изучение ассортимента из сдобного дрожжевого теста. − определение качества изделий из сдобного дрожжевого теста. − определение массы сырья для приготовления сдобного дрожжевого теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из сдобного дрожжевого теста. − установление требований к качеству готовых изделий из сдобного дрожжевого теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из сдобного дрожжевого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из сдобного дрожжевого теста, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления слоеного теста. − изучение ассортимента из слоеного теста. − определение качества изделий из слоеного теста. − определение массы сырья для приготовления слоеного теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из соленого теста. − установление требований к качеству готовых изделий их слоеного теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из соленого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из слоеного теста, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного теста.		

− приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «сказка», «корзина с клубникой», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные. − установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; − обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. − приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «вафельный», «миндальный», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные. − установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления праздничных тортов. − изучение ассортимента сложных праздничных тортов. − подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления праздничных тортов. − особенности приготовления и оформления праздничных тортов из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. − установление требований к качеству сложных праздничных тортов. − обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных праздничных тортов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия, − проверка качества основного сырья и дополнительных компонентов, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. − расчёт сырья, необходимого для приготовления мелкоштучных изделий по формулам, составление		

технологических карт и технико-технологических карт. − подбор отделочных полуфабрикатов с целью создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий их различного теста. − овладение приёмами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. − определение последовательности введения компонентов, температурного режима выпечки и санитарного режимов в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, определение признаков готовности изделий; обеспечение безопасности в процессе их приготовления. − органолептическая оценка качества приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий; проверка соответствия их качества требованиям нормативных документов. − анализ ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий, их качества, − выбор вариантов и способов отделки брендовых и авторских сложных кондитерских изделий с учетом потребностей потребителей. − использование сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, цукатов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, приготавливаемых на предприятии		
Консультация по ПП 05.01	**2**	
Промежуточная аттестация по ПП 05.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**108**	
Консультации по ПМ 05	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 05)	**16**	
Всего	**380/268**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

Оснащенные базы практики:

Перечень материально-технического оснащения баз практик по специальности представлен в ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Основные источники

1. Белявская, И. Г. Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования / И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 90 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18038-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590326 (дата обращения: 26.01.2024).

2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/152767.html (дата обращения: 29.07.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.2.2 Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-16027-5. — URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Критерии и методы оценки освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и

	инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий		**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос.	лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты

		отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – - актуальность, оптимальность формы, текстуры; – - оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; – - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретация информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Тищенко Надежда Викторовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР,12901 КОНДИТЕР)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) принадлежит к профессиональному циклу, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить трудовые функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции. При успешном усвоении профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) обучающимся присваивается квалификация «Повар» 3 разряда, «Кондитер» 3 разряда».

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 7.2	Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

1**.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

Иметь практический опыт	подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера; изготовления кондитерской продукции по заданию кондитера; презентация кондитерской продукции под руководством кондитера; приемки и оформления платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера; упаковки готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.
Уметь	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им использовать посудомоечные машины; чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения производить обработку овощей, фруктов и грибов;

	подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; готовить блюда и гарниры из овощей; готовить каши и гарниры из круп; готовить блюда из яиц; готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить блюда из бобовых; готовить блюда из рыбы; готовить блюда из морепродуктов; готовить блюда из мяса и мясных продуктов; готовить блюда из домашней птицы; готовить мучные блюда; готовить горячие напитки; готовить сладкие блюда; проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - pos терминалами); принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции; замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос
Знать	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, ис-

	пользуемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - хассп) в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и pos терминалов; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы хассп в организациях общественного питания. нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; технологии изготовления кондитерской продукции; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения; правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества; пищевая ценность видов кондитерской продукции; правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; принципы и приемы презентации кондитерской продукции.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов/ в т.ч. форме практической подготовки	Форма промежуточной аттестации
Всего часов	**571/372**	Экзамен по модулю
из них на освоение:		

МДК.07.01 Организация деятельности повара	**180/48**	Зачет с оценкой
МДК.07.02 Организация деятельности кондитера	**83/16**	Зачет с оценкой
Курсовая работа	Не предусмотрена	
Практики: **Учебной практики**	**108/108**	Зачет с оценкой
Производственной практики	**180/180**	Зачет с оценкой
Промежуточная аттестация	**20**	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования МДК, разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, час
			Всего часов/. в т.ч. в форме практической. подготовки	в том числе					Практики		
				Лекционных занятий, час	Практических занятий, час	Лабораторных занятий, час	Консультации	Промежуточная аттестация, час	Учебная, час	Производственная, час	
ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК07,ОК 09	МДК.07.01 Организация деятельности повара	**180**	**48**	**84**	**24**	**24**		**4**	**X**	**X**	**44**
ПК 7.3, ПК 7.4, ОК 01-ОК07 ОК 09	МДК.07.02 Организация деятельности кондитера	**83**	**16**	**42**	**4**	**12**	**4**	**6**	**X**	**X**	**15**
ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	**36**	**36**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**	**28**		**X**
ПК 7.3, 7.4, ОК 01- ОК05, ОК 07, ОК 09	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	**72**	**72**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**	**64**		**X**
ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	**72**	**72**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**64**	**X**
ПК 7.3, ПК 7.4,	Производственная практика ПМ.07 Вы-	**108**	**108**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**100**	**X**

ОК 01- ОК05, ОК 07, ОК 09	полнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)										
ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ОК 01- ОК07,ОК 09	Квалификационный экзамен ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)	**20**	**20**	**X**	**X**	**X**	**2**	**18**	**X**	**X**	**X**
	Всего:	**571**	**372**	**126**	**28**	**36**	**14**	**52**	**92**	**164**	**59**

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Код ПК, ОК**
МДК.07.01 Организация деятельности повара		**180/48**	
Тема 1.1 Технологический процесс в предприятиях общественного питания	**Содержание**	**14/0**	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01- ОК7, ОК 09
	Технологический процесс в предприятиях общественного питания. Термины, определения	4	
	Способы кулинарной обработки.	6	
	Общие требования к организации, безопасности работы	2	
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	2	
Тема 1.2	**Содержание**	**32/14**	ПК 7.1, ОК

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2	01-ОК7,ОК 09
	Полуфабрикаты. Классификация, ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	6	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	4	
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Безопасная эксплуатация оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	
	Составление технологических карт на полуфабрикаты	4	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление полуфабрикатов простого ассортимента из овощей, мяса, рыбы	6	
Тема 1.3 Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**62/22**	ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Горячие блюда. Общая классификация. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	4	
	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	6	

	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	6	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	4	
	Блюда из яиц, творога и сыра. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	4	
	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
	Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	10	
	Тематика практических занятий	**10**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на горячие блюда	10	
	Тематика лабораторных занятий	**12**	
	Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из мяса	6	
	Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из рыбы	6	
Тема1. 4 Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	**Содержание**	**24/12**	ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Холодный блюда и закуски. Общая классификация. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	2	

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	8	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на горячие блюда	6	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 07.01		44	ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09
1. систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. сбор информации, в том числе с использованием сети интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций при выполнении работ по профессии повар **5.** разработка горячих, холодных блюд для сдачи квалификационного экзамена, составление технологических карт и схем			
Промежуточная аттестация МДК 07.01 (зачёт с оценкой)		**4**	
МДК.07.02 Организация деятельности кондитера		**83/16**	
Тема1. Характери-	**Содержание**	**8/0**	ПК 7.2, ОК

стика сырья и подготовка к производству	Характеристика основного сырья: мука и крахмал, сахар и сахаросодержащие продукты, яйца и яичные продукты, масло сливочное и жиры. Подготовка к производству.	4	01-ОК7,ОК 09
	Вспомогательное сырье: молоко и молочные продукты, разрыхлители теста, вкусовые и ароматические добавки, орехи, пищевые красители. Подготовка к производству.	4	
Тема 2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12/0**	ПК 7.2, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Технология приготовления фаршей, начинок.	4	
	Технология приготовления сиропов, помады, желе, глазурей.	4	
	Технология приготовления кремов.	4	
Тема 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	**Содержание**	**20/8**	ПК 7.2, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Классификация теста. Способы разрыхления. Процессы, происходящие при тепловой обработке.		
	Процессы, происходящие при замесе и выпечке.	4	
	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста, ассортимента изделий из него. Приготовление жареных изделий.	4	
	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и ассортимента изделий из него.	2	
	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и ассортимента изделий из него.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста	2	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожков с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, пирога «Московского» и др.	6	
Тема 4. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.	**Содержание**	**18/8**	ПК 7.2, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	2	
	Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него.	2	
	Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него.	4	

	Технология приготовления слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на изделия из бездрожжевого теста	2	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: сдобного пресного теста, песочного теста, бисквитного теста	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 07.02		**15**	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций при выполнении работ по профессии повар 5. Разработка технологических карт и схем на мучные кондитерские изделия для сдачи квалификационного экзамена.			
Консультации		4	
Промежуточная аттестация МДК 07.02 (экзамен)		6	
Учебная практика УП.07.01		**28**	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09
Виды работ - ознакомление с предприятием. - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. -безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ, требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. -своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами базы			

практики. -оценка наличия, качества и безопасности, соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья и полуфабрикатов; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с использованием компьютера и мобильных устройств -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; - простые формы нарезки подготовленных клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых овощей, определение кулинарного назначения. - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетировании рыбы; при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; - применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком; порционными кусками; из котлетной рыбной массы; - применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; - приготовления полуфабрикатов из с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов; - техника работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса; - формование, панирование, различными способами полуфабрикатов из котлетной и рубленых мясных масс; - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, порционировании птицы; - техника формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы: - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки приготовленных полуфабрикатов, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - участие в процессе разработки ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления, - эффективное использование профессиональной терминологии., поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты безопасности в процес-		

се приготовления, хранения, использования. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления перед отпуском, упаковкой на вынос; - хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - участие в процессе разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос . горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, ку-		

линарных изделий, закусок; - подготовка сырья и полуфабрикатов, с учётом сочетаемости с основным продуктом, для приготовления соусов и заправок: (подготовка ароматических масел, лимонного сока, сыра; кореньев, томата для приготовления маринадов, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков, подготовка овощей и фруктов для пюрированных соусов - кули); - - подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, яиц, фруктов, сыра, гастрономии (нарезание различными видами вручную и с помощью различных приспособлений) для приготовления салатов; открытых, закрытых бутербродов, холодных блюд и закусокпростого изготовления; - - приготовление, оформление, отпуск смешанных и несмешанных салатов; открытых, закрытых бутербродов; холодных блюд из мясной гастрономии (ветчины с гарниром) и рыбной гастрономии (малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, креветок, кальмаров; сельди натуральной); - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет); - отпуск салатов, бутербродов, холодных блюд из мясной и рыбной гастрономии; оформление и эстетичная подача; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - участие в процессе разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты : мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		

Консультации УП 07.01	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**36**	
Учебная практика УП.07.02		
Виды работ - организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - определение соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование бачков для отходов; -соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление холодных десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, подготовка вина); - приготовление холодных десертов (салата из фруктов с йогуртовым соусом; фруктового плато; чернослива, фаршированного творогом с медово- ореховой подливой; самбука из яблок; крема из ягод; крема ванильного из сметаны; паннакоты; мусса из клюквы; сорбе; цитрусового льда, десертов из творога);	**64**	ПК 7.3, 7.4, ОК 01- ОК05, ОК 07, ОК 09

- приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых; - приготовление гарниров для холодных десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада; - приготовление отделочных полуфабрикатов из теста для оформления десертов: фигур из заварного теста; карамели; изомальта; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания - - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов; - эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовления горячих десертов простлого изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, жарка во фритюре, перемешивание, растапливание шоколада, порционирование); - приготовление горячих десертов простого изготовления (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, щтруделя, яблок, жареных в тесте); - приготовление горячих соусов (шоколадный, яичный, сабайон); - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов; - приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления горячих десертов (из заварного теста, теста фило); - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов простого изготовления; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов простого изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп);		

- поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - комбинирование способов приготовления холодных напитков массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание и смешивание соков, смешивание сиропов с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение); - приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, напитки из цитрусовых, смузи, молочные коктейли); - определение температурного режима подачи холодных напитков; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков простого изготовления; эффективное использование профессиональной терминологии. - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление горячих напитков простого изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, сливок); - приготовление горячих напитков (чая с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром кофе с молоком, лимоном, кофе чёрного; какао с молоком, сливками; шоколада с молоком, сливками); - определение температурного режима подачи горячих напитков массового изготовления; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков простого изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков; эффективное использование профессиональной терминологии;		

- поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдение санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в кондитерском цехе; - раздельное использование бачков для органических и неорганических отходов; - проведение текущей уборки рабочего места. - подбор и подготовка сырья для приготовления сиропов (кофейного; сиропа для пропитки); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности; - подготовка сырья для приготовления желе на основе соков, сиропов, фруктовых отваров (одноцветных, многоцветных), определение температурного и временного режимов приготовления, охлаждения, признаков готовности; - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности; - подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов варки крема, признаков его готовности; - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста); - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: гелей, глазурей, шоколада, определение степени их готовности к использованию; - подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности; - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; фаршей и начинок; - определение целевого назначения, правил использования приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов их безопасности в процессе приготовления, хранения и использования; - корректное использование цветных разделочных досок .		

- подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного, опарного, дрожжевого слоёного теста; - соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления; - дрожжевого безопарного теста, их вымешивание; - опарного теста: приготовление опары; определение признаков готовности опары; соединение опары с базовыми и обогащающими тесто компонентами, вымешивание ингредиентов; - создание условий для подъёма теста, определение температурного и временного режимов брожения теста, признаков его готовности; -подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной) дрожжевым способом: соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления хлеба из дрожжевого теста, их вымешивание, создание условий для подъёма теста, определение признаков готовности теста; - слоение теста, приготовленного опарным способом; - формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисок в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); из дрожжевого опарного теста (пирожков, булочек, ватрушек, кулебяк, расстегаев, различного вида пирогов); из дрожжевого слоёного теста (булочка слоёная, булочка «конверт», булочка «книжка», слойка с повидлом); -порционирование теста для хлеба в формы; использование различных приспособлений в процессе формования изделий; отделка; - подбор температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий; определение степени их готовности; - оценка качества. условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста, хлеба массового спроса; - охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из дрожжевого теста, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос. - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного, пряничного, заварного, их вымешивание, определение признаков готовности теста. - способы формования штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - печенья, кексов, песочных колец из песочного теста;		

- сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста; - профитролей, эклеров из заварного теста; - коржей сахарных, молочных из пряничного теста; - поштучно с помощью выемок для - пирожков с различными фаршами, языков слоёных, ватрушек с творогом из пресного слоёного теста промышленного производства. - выбор временного и температурного режимов выпечки подготовленных полуфабрикатов; определение признаков готовности изделий из различного вида теста; органолептическая оценка качества и безопасности выпеченных изделий; - техника и варианты оформления согласно ассортименту и рецептурам. - условия и сроки хранения; - охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов (из песочного, слоёного теста) для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос. - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление полуфабрикатов для тортов: - из песочного теста целыми пластами или в виде заготовок квадратной или круглой формы; - из бисквитного теста, приготовленного основным способом в бисквитных формах; на листах для рулетов. - из слоёного теста промышленного изготовления целыми пластами. - определение температурного и временного режимов выпечки подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности; - подготовка выпеченных полуфабрикатов к отделке, техника и варианты оформления тортов массового спроса: - бисквитно – кремовых; с белковым кремом; масляным кремом; с посыпками; с фруктами; - песочных: кремовых, фруктовых; - слоёных тортов, отделанных крошкой; - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление: заварного, воздушного, бисквитного теста, их вымешивание, определение признаков готовности теста; - формование приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - пирожных из песочного теста («корзинка» с кремом и фруктовой начинкой, песочное пирожное с кремом). - пирожных из заварного теста («эклеры» «шу»); - пирожных из бисквитного теста нарезных («бисквитное» со сливочным кремом);		

- пирожных из воздушного теста (пирожное «воздушное» с кремом, «воздушное» с кремом (двойное); - пирожных их пресного слоёного теста промышленного изготовления («слойка» с кремом, «трубочка» с кремом», «слойка», обсыпанная сахарной пудрой). - определение температурного и временного режимов выпечки, выпечка подготовленных полуфабрикатов. - определение признаков готовности выпеченных полуфабрикатов; подготовка к отделке; техника и варианты оформления согласно ассортименту пирожных и рецептурам; - определение температурного и временного режимов хранения и реализации готовых тортов и пирожных массового спроса; обеспечение безопасности в процессе хранения и их реализации; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов и пирожных массового спроса, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**72**	
ПП.07.01		ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09
Виды работ □ организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; □ контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; □ контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; □ обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производ-		

ства; □ составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; □ обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. □ контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения □ оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов овощей, грибов, распознавать недоброкачественные продукты; □ контролировать рациональное использование овощей, продуктов и материалов с учетом нормативов; □ определять степень зрелости, кондицию, сортность овощей, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; □ контролировать, осуществлять размораживание замороженного овощей, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; □ применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; □ контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки овощей, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вид, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; □ контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанных овощей с учетом требований к безопасности (ХАССП); □ контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов овощей □ контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного овощного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; □ владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке овощей, □ контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; □ проверять качество готовых полуфабрикатов из овощей перед комплектованием, упаковкой на вынос; □ контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; □ контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; □ контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из овощей при порционировании (комплектовании); □ применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ре-		

сурсосбережения □ оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов рыбы, нерыбного водного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; □ контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; □ определять кондициюрыбного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; □ -контролировать, осуществлять размораживание замороженного рыбы, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; □ применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; □ контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки эи редких видов рыбы с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; □ контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанной рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); □ контролировать соблюдение правил утилизации рыбных непищевых отходов □ контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; □ контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного рыбного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; □ владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетирование рыбы □ выбирать в зависимости от кондиции, вида рыбы, требований заказа, применять техники шпигования, фаршированияя, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком или порционными кусками; □ готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; □ контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; □ проверять качество готовых полуфабрикатов из рыбы перед комплектованием, упаковкой на вынос; □ контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; □ контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных рыбных полуфабрикатов; □ контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из рыбы при порционировании (комплектовании);		

□ применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из рыбы с учетом ресурсосбережения □ оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов мясного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; □ контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; □ определять степень зрелости, кондицию мясного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; □ контролировать, осуществлять размораживание замороженного мясного сырья, с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; □ применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; □ контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки мясного сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; □ контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного мясного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); □ контролировать соблюдение правил утилизации непищевых мясных отходов □ контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов мясас учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; □ контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости мясного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; □ владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса, порционировании; □ выбирать в зависимости от кондиции, вида мясного сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, целиком или порционными кусками; □ готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; □ контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправдля мяса, их хранение в измельченном виде; □ проверять качество готовых полуфабрикатов из мяса перед комплектованием, упаковкой на вынос; □ контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов из мяса; □ контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из мяса при порционировании (комплектовании); □ применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из мяса с учетом ресурсосбережения		

□ оценивать качество и соответствие технологическим требованиям дичи; распознавать недоброкачественные продукты; □ контролировать рациональное использование сырья, продуктов и определять кондицию, сортность птицы, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; □ контролировать, осуществлять размораживание замороженного птицы, с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; □ применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; □ контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки птицы, подготовки дичи с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; □ контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение птицы, дичи с учетом требований к безопасности (ХАССП); □ контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов □ контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; □ контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи; □ владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; □ выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы, дичи целиком или порционными кусками; □ готовить кнельную массу из птицы, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; □ проверять качество готовых полуфабрикатов из птицы перед комплектованием, упаковкой на вынос; □ контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; □ контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикато из птицы, дичи; □ контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из птицы, дичи при порционировании (комплектовании); □ -применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из птицы, дичи с учетом ресурсосбережения		

□ подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; □ соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; □ выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; □ комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; □ проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; □ изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; □ рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; □ оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; □ представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; □ проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		
Консультации ПП 07.01	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**72**	
ПП 07.02		ПК 7.3, ПК 7.4, ОК 01- ОК05, ОК 07, ОК 09
Виды работ • организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики • подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) • выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. • выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.		

• подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, творческое оформление хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. • подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий, творческое оформление мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. • организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. • размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. • самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). • консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом. • эффективное использование профессиональной терминологии. • поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Консультации ПП 07.02	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**108**	
Консультация к экзамену	**2**	

Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 07)	**18**	
Всего	**571/372**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

Оснащенные базы практики:

Перечень материально-технического оснащения баз практик по специальности представлен в ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Основные источники

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

2. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

3. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебник для среднего профессионального образования/ Е.Е.Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 26.01.2024).

4. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/456863 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/489353 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.3 Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Критерии и методы оценки освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара **ПК 7.2** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.	- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности - оценка качества и соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья. - обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясного сырья; птицы, сырья для приготовления десертов; кондитерского сырья с учетом нормативов; выбор соответствующих методов обработки ручным и машинным способами; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (хассп); -соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - корректное использование цветных разделочных досок; -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -простые формы нарезки подготовленных	– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых овощей, определение кулинарного назначения. - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетировании рыбы; при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; - применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком; порционными кусками; из котлетной рыбной массы; - применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. - приготовления полуфабрикатов из мяса крупными, порционными, мелкими кусками с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов; - техника работы с ножом; - формование, панирование, различными способами полуфабрикатов из котлетной и рубленых мясных масс. - техника формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы: целиком, порционными кусками; мелкими кусками; полуфабрикатов из рубленых масс. - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки приготовленных полуфабрикатов, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - определение качества приготовленных полуфабрикатов, обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения, использования; -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов массового спроса (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - варка бульонов для супов: определение признаков готовности бульонов, мяса, рыбы, птицы, используемых для варки бульонов. - подготовка гарниров для заправочных супов: пассерование томата, помидоров, муки, лука, моркови; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов;	

	подготовка круп, макаронных изделий. - определение последовательности закладки продуктов, при варке заправочных супов. - определение признаков готовности супов, оценка качества. - хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. - охлаждение и замораживание готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование, эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос. - подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - приготовление блюд из рыбы массового спроса: варка, жарка основным способом, запекание массово на противнях; из котлетной массы рыбы. - приготовление, оформление, способы подачи, оценка качества блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками; -органолептические способы определения степени готовности и соответствия блюд из рыбы и нерыбного водного сырья стандартным требованиям качества и безопасности. - подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы нерыбного водного сырья. - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	

	- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, использование профессиональной терминологии поддержание визуального контакта. - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из: мяса, птицы, кролика массового спроса. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд. - классические методы приготовления горячих блюд, закусок из мяса, мясопродуктов массового спроса. - приготовление классических блюд из мясопродуктов. - подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов массового ассортимента. - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд массового спроса из домашней птицы, кролика. -- приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика. - приготовление соусов, гарниров к блюдам из мяса, птицы, кролика. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса, птицы, кролика, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта. - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок: (подготовка ароматических масел, лимонного сока, сыра; кореньев, томата для приготовления маринадов, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков, подготовка овощей и фруктов для пюрированных соусов - кули). - подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, яиц, фруктов, сыра, гастрономии (нарезание различными видами вручную и с помощью различных приспособлений) для приготовления салатов, открытых, закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок. - приготовление, оформление, отпуск смешанных и несмешанных салатов; от-	

	крытых, закрытых бутербродов; холодных блюд из мясной гастрономии (ветчины с гарниром) и рыбной гастрономии (малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, креветок, кальмаров; сельди натуральной) . - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). - отпуск салатов, бутербродов, холодных блюд из мясной и рыбной гастрономии; оформление и эстетичная подача. -порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос. - приготовление холодных, горячих десертов, напитковмассового спроса с учетом типа питания, -обеспечение требуемой температуры отпуска. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих десертов; холодных, горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии.	
ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места **ПК 7.4** Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: - безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса) требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - оценка качества и соответствия технологическим требованиям поступающего сырья; - подготовка к производству основного и вспомогательного сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;	– Тестирование; – экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	- осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения готовых изделий с учетом требований к безопасности (хассп); -соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - подготовка сырья для приготовления сиропов (сиропа для пропитки, тиражного, инвертного); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности. - подготовка сырья для приготовления помады основной, молочной; определение температуры уваривания, признаков готовности. - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности. -подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов варки крема, признаков его готовности. - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста). - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: кондитерских смесей, гелей, глазурей, определение степени их готовности к использованию. - подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности. - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов безопасности в процессе приготовления хранения и использования отделочных полуфабрикатов и фаршей. - выбор и подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по и производственной практике Экзамен

	беопарного и опарного теста; - приготовление дрожжевого безопарного теста и ассортимента изделий из него; формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисек в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); - приготовление дрожжевого опарного теста и ассортимента изделий из него; из дрожжевого опарного теста (ватрушек, расстегаев, пирогов московских, хлеба праздничного); порционирование теста для хлеба в формы, использование различных приспособлений в процессе формования, отделка; - подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной) дрожжевым способом: соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления хлеба из дрожжевого теста, их вымешивание, создание условий для подъёма теста, определение признаков готовности теста; - определение температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий, определение степени их готовности; - оценка качества. условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста, хлеба массового спроса; - охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из дрожжевого теста, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос; - подготовка основных компонентов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бездрожжевого теста: пресного сдобного, песочного, бисквит-	

	ного, определение признаков готовности теста. - формование штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - печенья, кексов, песочных колец из песочного теста; - сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста; - поштучно с помощью выемок для - пирожков с различными фаршами, языков слоёных, ватрушек с творогом из пресного слоёного теста промышленного изготовления. -выпечка подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности изделий из различного вида теста, органолептическая оценка качества и безопасности выпеченных изделий. - техника и варианты оформления согласно ассортименту и рецептурам. - условия и сроки хранения. - охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и лич-	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция	

ностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	результатов собственной работы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Анистратова Оксана Вячеславовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Область применения программы
Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) принадлежит к профессиональному циклу, и относится к обязательной части образовательной программы.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и

	других категорий работников кухни на рабочем месте

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; – обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь	– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; – составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; – планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот
Знать	– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – основные перспективы развития отрасли; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кон-

	дитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – виды, формы и методы мотивации персонала; – способы и формы инструктирования персонала; – методы контроля возможных хищений запасов; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; – правила составления калькуляции стоимости; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; – процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов/ в т.ч. форме практической подготовки	Форма промежуточной аттестации
Всего часов	**268/170**	Экзамен по модулю
из них на освоение:		
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**140/42**	Экзамен
Курсовая работа	Не предусмотрена	
Практики: **Производственной практики**	**108/108**	Зачет с оценкой
Промежуточная аттестация	**20**	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования МДК, разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									Самостоятельная работа, час
			Всего часов/. в т.ч. в форме практической. подготовки	в том числе						Практики		
				Лекционных занятий, час	Практических занятий, час	Лабораторных занятий, час	Курсовая работа	Консультации	Промежуточная аттестация, час	Учебная, час	Производственная, час	
ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК07 ОК 09	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**140**	**42**	**48**	**52**		**-**	**4**	**8**	**X**	**X**	**28**
ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК07 ОК 09	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**108**	**108**	**X**	**X**	**X**	**X**	**2**	**6**		**100**	**X**
ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК07 ОК 09	Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**20**	**20**	**X**	**X**	**X**		**2**	**18**	**X**	**X**	**X**
	Всего:	**268**	**170**	**38**	**42**	**-**	**20**	**8**	**32**		**100**	**28**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**140/42**	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**98/48**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**8/2**	
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	2	
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	4	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Определение вида, типа организаций общественного питания	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**20/16**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Основы планирования производственной деятельности. Производственная программа предприятия.	**2**	
	Виды меню и их характеристика. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.	4	
	Анализ меню на предприятиях общественного питания. Виды, современные подходы.	4	
	Тематика практических занятий	**16**	
	Порядок ведения расчетов для составления плана-меню.	2	

	Составление меню с учетом типа предприятия, формы обслуживания, контингента гостей	6	
	Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	4	
	Анализ меню, совершенствование ассортимента	4	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**18/14**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	2	
	Обеспечение организации питания оборудованием различного типа, расчет и подбор	8	
	Тематика практических занятий	**14**	
	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Оформление заявки (накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой).	4	
	Расчет количества требуемого оборудования для выполнения производственной программы	10	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**12/4**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Категории производственного персонала организации питания и критерии его оценки. Организация деятельности персонала.	4	
	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Методы дисциплинарного воздействия.	2	
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли. Стили управления.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчинен-	**Содержание**	**6/4**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-
	Планирование организации труда исполнителей	2	
	Тематика практических занятий	**4**	

ного персонала	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников.	2	ОК07, ОК 09
	Порядок оформления расчета табеля учета рабочего времени	2	
Тема 1.6. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**10/8**	
	Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания	2	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Оформление документов при разработке фирменного блюда (ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания	2	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	Разработка технологической документации	4	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**4/0**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы поваров (кондитеров) с другими структурными подразделениями организации питания.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела		**20**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания.			

4. Разработка структуры конкретной организации питания. 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя предприятия общественного питания» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**20/4**	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**6**	ПК 6.4-ПК 6.5 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	2	
	Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2	
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания. Проведение бракеража.	2	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	**2**	ПК 6.4-ПК 6.5 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Разработка плана тренинга (или инструкции) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		**8**	ПК 6.4-ПК 6.5 ОК 01-ОК07, ОК 09
1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).			

3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		
Курсовая работа по МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**20**	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе		
1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения, формулирование целей, задач.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК7, ОК 9
2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания согласно варианту задания	2	
3 Расчет производственной программы предприятия	6	
4. Расчет ресурсного обеспечения подразделения организации питания (горячего, холодного, кондитерского цеха).	6	
5.Компоновка оборудования в производственном помещении, расчет площади цеха.	4	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения	-	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК7 ОК 9

Консультации (экзамен МДК 06.01)	**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен МДК 06.01)	**8**	
Производственная практика		
Виды работ: 1. Ознакомление с уставом организации питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 4. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приема на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 5. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. 6. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 7. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 8. Разработка различных видов меню. 9. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 10. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 11. Оценка качества готовой продукции. 12. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 13. Ознакомление и составление плана-меню. 14. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 15. Правила отпуска и подачи с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 16. Выполнение расчетов сырья для выполнения производственной программы 17. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 18. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 19. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении акта о реализации и отпуске изделий, ведомости учета движения продуктов и тары. 20. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 21. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 22. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 23. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком	**100**	ПК 6.1-6.5 ОК01-ОК05, ОК 07, ОК 9

составления табеля. 24. Участие в составлении табеля учета рабочего времени. 25. Анализ потребности персонала в обучении. 26.Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. 27.Ведение журналов инструктажей, их назначение. 28 Организация, проведение и участие в проведение мастер-классов, тренингов		
Консультации ПП 06.01	**2**	
Промежуточная аттестация ПП 06.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего производственная практика	**108**	
Консультации (экзамен ПМ 06)	**2**	
Промежуточная аттестация (ПМ 06)	**18**	
Всего	**268/170**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

Оснащенные базы практики:

Перечень материально-технического оснащения баз практик по специальности представлен в ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники

1. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2024. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562579 (дата обращения: 26.01.2024).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

2.Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 26.01.2024). — Текст: электронный.

3.2.3Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Критерии и методы оценки освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов,	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,

	сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставле-	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	нии услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по и производственной практике Экзамен квалификационный
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; .	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегаю-	

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	щих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

общеобразовательной дисциплины
СОО.01.05 Иностранный язык

специальность
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация
специалист по поварскому и кондитерскому де

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины СОО. 01.05- «Иностранный язык» разработан на основе рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Разработчик: Борина Е.Б, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Гуманитарных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств .....**Ошибка! Закладка не определена.**

II. Фонды оценочных средств текущего контроля .....**Ошибка! Закладка не определена.**

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 29

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины СОО.01.05 Иностранный язык программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код	Формулировка компетенции	Знания	умения
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1. Вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета; У2. Рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны/стран изучаемого языка; У3. Относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях	З1 знать значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочно лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка; З2 знать значения изученных грамматических явлений в расширенном объёме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); З3 знать страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт школьников: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

		повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж) соответствующих тематике данной ступени обучения; У4. Читать аутентичные тексты разных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные и прагматические, - используя основные видычтения (ознакомительне, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи; У5. Писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принято в стране/странах изучаемогоязыка, делать выписки из иноязычного текста.	средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

– Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины. 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

В соответствии с учебным планом специальности и рабочей программой учебной дисциплины общеобразовательной дисциплины СОО.01.05 Иностранный язык предусматривается текущий и промежуточный (зачет с оценкой) контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Вводно-корректирующий курс Тема № 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Тема№1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы Тема№1.3. Условия проживания в городской и сельской местности Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Тема№1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача. Тема № 1.6. Туризм. Виды отдыха Тема № 1.7 Страны изучаемого языка. Тема № 1.8 Россия Тема 1.9. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии Тема 1.10. Проблемы современной цивилизации Тема 1.11. Государственные учреждения, бизнес и услуги Тема 1.12. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи. Тема 1.13 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культур.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Промежуточная ттестация – зачет с оценкой

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1.Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.

2.Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценивания результатов устного и письменного опросов

Оценка	*Характеристики ответа обучающихся*

Отлично	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется в научно-понятийном аппарате; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «отлично» предполагает грамотное и логичное изложение ответа, обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.
Хорошо	обучающийся полностью освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
Удовлетворительно	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
Неудовлетворительно	обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по теме/разделу, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки учебных действий при выполнении практических занятий

Оценка	*Характеристики ответа обучающихся*
Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия
Удовлетворительно	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	е решил учебно-профессиональную задачу или задание

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности в % (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 -100	5	отлично
75 - 89	4	хорошо

60 - 74	3	удовлетворительно
менее 59	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий текущего контроля по разделам и темам рабочей программы дисциплины

Раздел 1. Вводно-корректирующий курс Тестовое задание

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности в % (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 -100	5	отлично
75 - 89	4	хорошо
60 - 74	3	удовлетворительно
менее 59	2	неудовлетворительно

Инструкция. Внимательно прочитайте задания и выполните, выбрав правильный вариант.

1) Впишите подходящее вопросительное слово:

___ is your name?

2) Выберите правильный вариант ответа:

I ___ a student.

a) are b) is c) am d) be

3) Соотнесите:

1) Russia a) English

2) England b) Polish

3) the USA c) Swiss

4) Poland d) American

5) Switzerland e) Russian

4) Расставьте предложения по порядку:

a) How do you spell your name?

b) Hi, my name is Tim.

c) Nice to meet you, Tim d) Good bye.

e) Bye.

f) Hello, my name is Kate. What's your name?

g) T-I-M h) Nice to meet you, too.

5) Соотнесите:

1) We spend a lot of time together a) Она ведет хозяйство

2) She keeps the house b) Мне нравится, когда дома чисто

3) I like my home to be clean and tidy c) Мы много времени проводим вместе

4) She is fond of reading d) Семья — это люди, которые всегда любят тебя, поддерживают и помогают тебе

5) The family are people who always love you, support you and help you

e) Она увлекается чтением

6) Выберите правильный вариант ответа:

Kate is ___ than Ann.

a) beautiful
b) beautifuler
c) more beautiful
7) Впишите подходящее местоимение:
Greg and Alison are married. ____'ve got two children.
8) Выберите правильный вариант ответа: Укажите вторую форму модального глагола can
a) could
b) can
c) might
d) cans
9) Соотнесите:

1) industrial	a) перенаселение
2) overpopulation	b) загрязнение
3) countryside	c) промышленный
4) pollution	d) развлечение
5) entertainment	e) сельская местность

10) Вставьте подходящий предлог:
a) __ spring b) __ 2012 c) __ Monday d) __ January e) __ 10 o'clock
11) Расставьте слова в алфавитном порядке:
a) chemist shop b) educational c) amount d) village и e) daily
12) Впишите недостающее слово:
_____ – это служебная часть речи, отражающая пространственные, временные, причинные или другие виды отношений между двумя значимыми словами.
13) Соотнесите:

1) My every day activities	a) уроки заканчиваются
2) The lessons are over	b) моя каждодневная деятельность
3) I take a short rest	c) чищу зубы
4) I attend preparatory courses	d) я немного отдыхаю
5) brush my teeth	e) я посещаю подготовительные курсы

14) Выпишите в форму ответа слово, которое является ошибочным в данном предложении:
Usually I get up at seven hours.
15) Выберите правильный вариант ответа:
It rained _____ yesterday.
a) heavy b) heavily c) more heavy
16) Выберите правильный вариант образования трех степеней сравнения наречия:
хорошо – лучше – лучше всего
a) good – better – best
b) well – better – best
c) well – better – the best
d) bad – worse - worst
17) Поставьте существительное «a sandwich» во множественное число:
_____
18) Выберите правильный вариант ответа:
_____ Smiths have a dog and a cat.
a) A b) The c) –

19) Соотнесите:

1) Customer	a) Толпа
2) Crowd	b) Полка
3) Wallet	c) Наличные деньги
4) Shelf	d) Покупатель
5) Cash	e) Мужской кошелек

20) Расставьте предложения по порядку:

a) I'm looking for a pair of jeans. b) That's OK. We also have them in black.
c) Hello! Can I help you? d) The fitting room is over there.
e) We have some very nice blue jeans here. f) What size do you take?
g) Well, I actually prefer black jeans. h) Where can I try them on?
i) Twenty-nine. j) Thank you.

21) Вставьте слова по смыслу, вписав подходящую цифру в форму ответа:

1) lead, 2) follow, 3) promote, 4) diseases, 5) banned, 6) ready meals.

a. Junk food should be _____ at schools.
b. Nowadays people don't have time to cook and often buy_____.
c. Unhealthy habits can lead to many_____.
d. Homemade food, enough physical activities and exercises _____ healthy lifestyle.
e. You should_____ a healthy diet if you want to lose weight.

a b c d e

22) Соотнесите имена собственные и виды спорта. Есть два дополнительных вида спорта, которые вам не понадобятся. Заполните таблицу.

1) James Naismith
2) Wimbledon
3) Oxford and Cambridge
4) New Wembley
5) "Toronto Maple Leafs"
6) Royal Ascot

a) ice hockey
b) football
c) baseball
d) tennis
e) horse-racing
f) boat-race
g) basketball
h) boxing

23) Выберите правильную форму глагола leave – left – _____:

a) leave
b) left
c) leaved

24) Выберите правильную форму глагола «to buy»:

"My uncle ___ a car last week".

a) buy
b) bought
c) did buy
d) buyed

25) Найдите правильный перевод: When travelling you shouldn't take a lot of luggage.
a) Не следует брать много денег, когда путешествуешь.
b) Не следует брать много еды в дорогу, когда путешествуешь.
c) Не следует брать много багажа, когда путешествуешь.
26) Найдите слово, которое не относится к теме путешествия.
a) abroad
b) travelling
c) charity organization
d) a holidaymaker

27) Выберите правильный вариант ответа: Sam’s pen is broken; he has got ___ to write with.
a) something
b) anything
c) nothing
28) Напишите наречие в скобках в сравнительной степени.
How can I learn to write _____? (clear)
29) Впишите подходящее слово в форму ответа:
Форма залога, показывающая, что лицо или предмет, выступающие в предложении в роли подлежащего, не производят действия (не являются его субъектом), а испытывают на себе чьё-либо действие - _____.
30) Выберите правильный вариант ответа: If the temperature falls below 0, water _____.
a) froze
b) freezes
c) freeze
d) frost

31) Выберите правильный вариант ответа: The official name of our country is ___.
a) Russia
b) The Republic of Russian Federation
c) The Russian Federation
d) Rossia

32) Впишите в форму ответа нужное слово: The largest lake in the world is ____.

33) True or False? Write T if you agree, or F if you don’t. Впишите в форму ответа буквы T или F.
1) London is situated on the banks of the river Avon
2) London was the first city in the world to have an underground railway, known as the ‘Tube’
3) London is the seat of central government in Britain
4) Big Ben is the clock tower of the Houses of Parliament in Westminster
5) The Tower of London was once the residence of the king and queen of England

34) Выберите правильный вариант ответа: What river is the longest in Great Britain?

a) The Severn.
b) The Thames.
c) The Ooz
35) Какой артикль употребляется с названиями географических местоположений? ____.
36) Расставьте числительные в порядке возрастания, вписав в форму буквы ответа.
a) eighty
b) twenty-three
c) two hundred
d) twelve
e) seventeen
f) thirty
Контролируемые компетенции: ОК2, ОК4, ОК9.
Ключи к тестам
Раздел 1. Вводно-корректирующий курс
№ вопроса
Правильный ответ
1. What
2. c
3. 1 – e, 2 – a, 3 – d, 4 – b, 5 - c
4. f, b, a, g, c, h, d, e
5. 1 – c, 2 – a, 3 – b, 4 – e, 5 - d
6. c
7. They
8. a
9. 1 – c, 2 – a, 3 – e, 4 – b, 5 - d
10. a – in, b – in, c – on, d – in, e – at
11. c, a, e, b, d
12. Предлог
13. 1 – b, 2 – a, 3 – d, 4 – a, 5 - c
14. hours
15. b
16. b
17. sandwiches
18. b
19. 1 – d, 2 – a, 3 – e, 4 – b, 5 - c
20. c, a, f, i, e, g, b, h, d, j
21. 56432
22. 1-g, 2-d, 3-f, 4-b, 5-a, 6-e
23. b
24. b
25. c
26. c
27. c
28. more clearly
29. страдательный залог/пассивный

залог

30. b
31. c
32. Baikal
33. FTFTT
34. a
35. the
36. debfac

Тема 2. Домашние обязанности. Отношение поколений в семье.Практическое задание

1. Complete the phrases with the verbs below.

Arrive get go have (x3) leave wake

1…….. up

2…….. dressed

3…….. breakfast

4…….. at school

5…….. lunch

6 …….. school

7……. dinner

8…….. to

2. Choose five verbs from exercise 1. Write sentences saying what time you do these activities on a normal school day.

1*I wake up at half past seven.*

2…….

3…….

4…….

5…….

6……

3. Label the lessons with six of the school subjects below.

art and design biology chemistry economics English

French geography German history I.C.T maths music

P.E. physics R.E.



4. Read What lesson is it? Choose four other subjects from exercise 5.

1 ……

2……

3……

4……

1.Teacher.Come in, sit down. Open your books – page 56.

Tyler. What's the topic today?

Girl I don't know. Let's see …

Te Today's topic is World War I. What are the dates of World War 1? Anyone?

Ty Ooh ooh … 1939 to 1945.

Te No, that's World War 2.

2.Teacher Now, write this in your notebooks: x plus thirty-six equals y plus seven.

Tyler x plus thirty-six equals y plus seven.

Te And now write this …

Ty This is really difficult! When's break time?

Girl At ten o'clock.

3.Tyler Oh, no, I haven't got my books.

Teacher Don't worry. Today, we've got a video.

Ty Oh, good.

Te It's about the festival of Diwali. Which religion is Diwali part of? … Come on! Is it Christianity? Hinduism? Buddhism?

4.Teacher So, what happens at the end of Shakespeare's Romeo and Juliet? Tyler?

Tyler I'm not sure. Do they get married?

Te Er … well, yes. They get married. But that isn't the end of the play. What happens at the end? Do they live happily ever after?

Ty Yes.

Te Really?

Ty I mean, no. Er … they die.

Te That's right! They die.

Te OK, that's lunch.

Тема 1.5 Здоровье и спорт Практическое задание.

Задание 1. Complete the prepositions in the sentences.

1 We drove a_____ o_____r town looking for a chemist's that was open.

2 There are trees a_____ a_____g the road that goes to our school.

3 There's a post office b_____e the church in Kings Road.

4 Snow fell a_____s Britain last night, and temperatures were well b_____w zero.

5 Let's go to the café b_____ the river.

2. Read the article. Are the sentences true (T) or false (F)?

1 This sports organisation brings activities to school for young people.

2 The organisation believes that sport helps young people in other areas of their lives.

StreetGames

Who are we?

StreetGames is a sports charity that changes lives and communities. We are proud to give young people exactly what they are looking for – the chance to enjoy sport, give back to their communities and aspire to greater things. Seventy-one percent of young people have said that they would like the chance to try more sporting activities, but that they can't afford to.

What do we do?

'Doorstep Sport' is what we do – we bring sport close to home in disadvantaged communities, at the right time, for the right price and in the right style. Sport is great! It provides fitness, fun and friendship opportunities, and since 2007 we have been using it to improve the lives of countless young people. It teaches them skills and knowledge which they can then use to make their own way in life.

What do we offer?

We have been speaking to a lot of young people about sports they would like to be involved in, and these are the answers: boys between the ages of 16 and 19 have voted for playing football, badminton and tennis, going swimming, cycling, running and to the gym and doing adventure sports. The girls have chosen similarly, except for netball rather than football, plus dance and fitness classes. Multi-sports sessions have also proved popular with everyone.

What do we want?

We are bringing sport to your neighbourhood, and we need some assistance. We are looking for young volunteers for this task. We need young people both to take part in our wonderful sporting activities and also to look after and coach the younger children. So, if you are aged 16-19, contact us if you would like to be involved. We need YOU!

Reading Strategy

Multiple-choice questions may test:

– factual information (detailed or general).
– the writer's opinion.
– the writer's intention.

You can sometimes (but not always) see what a question is testing by reading the first part without the options (a-d). Turning it into a direct question can also help.

3. Read the Reading Strategy. Then circle the correct answers.

1 Nearly three quarters of teenagers

a aspire to play better sport.

b have found the sport they are looking for.

c haven't played any sport.

d would like to play sport if it was less expensive.

2 The aim of the charity is to

a help communities to get fitter.

b organise local sporting activities cheaply.

c advise young people on how to succeed in life.

d provide intensive sports training for teenagers.

3 Adventure sports were

a chosen by boys only.

b selected by both boys and girls.

c more popular than dance classes.

d not as popular as football.

4 The writer wants

a to encourage teenagers to join the sports project.

b young children to contact the organisation.

c young people to pay for sporting activities.

d to help young people at home.

Тема № 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы Практическое задание

1.Задания. Прочитать текст и выполнить задания

My college life

My name is Alex. I study at the Forest College. I am a full-time student. I am in my first year now. There are full-time and part-time departments in our college. The academic session lasts 10 months. Our college trains specialists in many branches of knowledge. There are four specialty in the college: “Forest and park management”, “Technical exploitation of the lifting, transport, building and road machines and equipment”, “Landscape gardening and landscape construction” and “Hunting and fur farming”. Our college is very cosy and spacious. There is a large and light hall, a sport gym, a training room with sport heavy equipment on the ground floor. Many subject classrooms, a rich library and a reading hall are situated on the second floor. All the rooms of our college have modern equipment: computers, TV-sets, DVD-players and interactive boards. Not far from the college it is a hostel. It is a very comfortable and cosy four-stored building for the students. Opposite the college it is a club and a canteen. During the lunch-break we go there to have dinner. Our periods begin at 8 o’clock and they are over at 1610. Our period lasts 90 minutes. As a rule, we have three or four periods every day. We study many subjects at the college. We attend lectures, seminars and have practice. Some students who have only good and excellent marks get a scholarship. We go to college five days a week. Saturday and Sunday are our days off. Our group consists of 25 students, including our monitor. Some our groupmates live in our hostel. As a rule, almost every student of our group comes to the college before the bell rings. So we can have a chat with each other. We usually have a lot of things to talk about. After periods everybody goes home to do homeworks. There are many different clubs and societies at our college. I attend a sport club and a dance club. At the end of each semester we have test, credit tests and exams. When we have passed all the tests we start to prepare for the exams. After the exams a vacation comes. Now I can’t say that college life is a fascinating, fantastic experience. For the moment I can compare it only with a daily routine.

№3. Answer the questions:

1. Where do you study?
2. What specialty do you study?
3. Are you a part-time or a full-time student?
4. What year are you in now?
5. How many students are there in your group?
6. When do your periods start?
7. When do your periods finish?
8. What is your favourite subject?
9. Do you always attend your lectures?
10. Do you get a scholarship?

11. How often do you have exams and credit tests?

12. Do any of your friends live in a hostel?

№4. Translate the following expressions.

To study at the college, to attend periods, to get a scholarship, to fail at the exam, a part-time student, to take part in social activities, to be at the top of the group, to get excellent marks, sophomore, free of charge, to live in a hostel, groupmate, to miss periods, educational institution, to do well in a subject, to study individually, to get ready for exams, a first-year student, semester, academic session.

№5. Translate the following expressions.

Староста, колледж, среднее профессиональное образование, давать хорошие знания по предмету, физическая культура, изучать английский язык, расписание учебных занятий, сдавать академическую сессию, проводить занятия два раза в неделю, сдать экзамены, хорошо успевать по предмету, выполнять домашнее задание, коллективная работа на занятии, быть студентом-первокурсником, принимать участие в общественной деятельности, усовершенствовать знания языка.

№6. Translate the following sentences.

1. Ястудентпервогокурсаколледжа.

2. Яучусьналесника по очнойформеобучения.

3. Ястараюсь получать хорошие оценки и много времени уделяю подготовке домашнего задания.

4. Наш колледж основан в декабре 1947 году.

5. Наши преподаватели дают глубокие знания по всем предметам учебной программы.

6. Со 2 курса у студентов начинаются практические занятия в мастерских колледжа.

7. Прилежные студенты нашего колледжа получают стипендию.

8. Я очень люблю читать, и мой любимый предмет – литература.

№7. Put the questions to the following sentences.

1) I passed my exams well. (Who? How?)

2) I go to my college on foot. (Who? How? Where?)

3) We have four periods a day. (How many?)

4) Our periods begin at 8 a.m. (When?)

5) I work hard. (Who? How?)

6) He does well at the college. (How?)

№8. Give the short affirmative answer (+).

1) Has our college full-time and part-time departments?

2) Do our studies begin at 9 o'clock?

3) Do we usually have 5periods a day?

№9. Give the short negative answer(-).

1) Is there a small reading-hall in our college?

2) Have our labs old equipment?

3) Will the academic session end in May?

Тема 1.3. Город, деревня, инфраструктура Устный ответ на вопросы и пепесказ текста подготовить

1. Read and match speakers (1-4) with the sentences (a-e). There is one extra sentence. Remember not to worry if you don't understand everything.

Which speaker …

a is showing visitors his/her new house in the country?

b explains what there is to do where he/she lives?

c is giving a tour of a town?

d would like to live in the country?

e wants to go on holiday to a city?

2. Read again and answer the questions.

1 Which country would speaker 1 like to visit?

2 Which buildings does speaker 2 mention?

3 Which does speaker 3 prefer, her old home or her new home?

4 Why does speaker 4 dislike the place where he lives now?

5. Spain 2 town hall, library 3 her new home

6.Because it's busy, noisy and dirty.

Text

Speaker 1 I love museums and art galleries. I like history and beautiful buildings. I've got a few days off work, and my plan is to go to Barcelona with a friend. I can also speak the language and I especially love the food, so I can't wait!

Speaker 2 Look out of the window on your right and you can see a large lake between the trees and flowers of our beautiful park. In a moment on your left you can see the main street with the town hall at the end. Now, we're going to the centre where you can see the famous library. It's one of the oldest buildings here.

Speaker 3 Come in and through here into the garden. It’s really pretty, don’t you think? Now go through this door. Do you like it? It’s smaller than my last home, but it’s more comfortable and so much nicer. Look out of the window and you can see trees and fields. It’s a wonderful view!

Speaker 4 I really don’t like it here. It’s busy, noisy and dirty. I’d prefer to live somewhere more beautiful and more peaceful. I’d like to see open spaces and green everywhere. I’d like to see hills, woods and fields. That’s my ideal place to live.

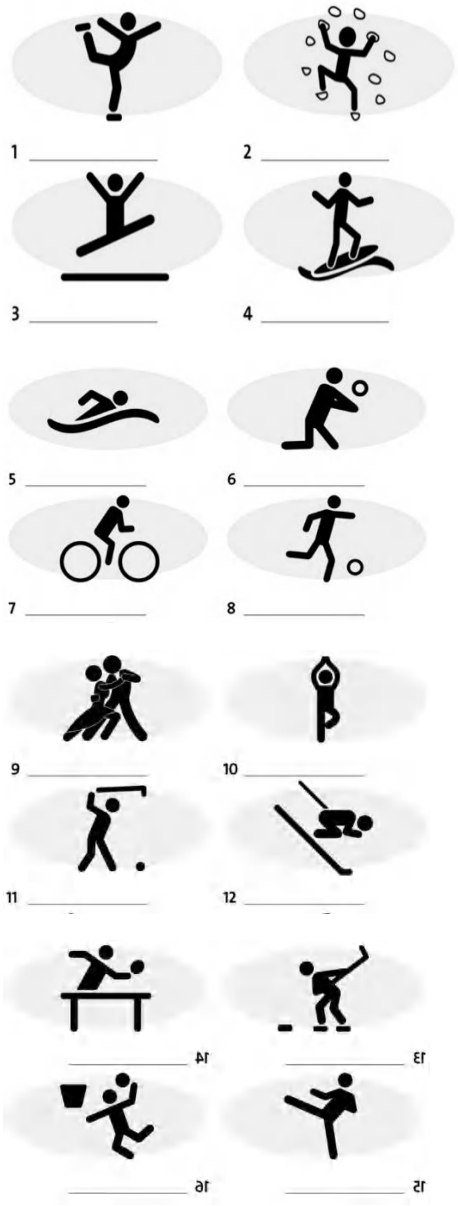
Тема 1.5 Здоровый образ жизни Практическое задание

1. Label pictures 1-16 with the words below.

basketball climbing cycling dancing football golf

gymnastics ice hockey ice skating karate skiing surfing

swimming table tennis volleyball yoga



2. Complete the sentences with the correct form of *play*, *go* or *do.*

1 I …….. roller skating with my friends yesterday.

2 We …….. badminton in the garden. Do you want to join us?

3 My dad …….. athletics when he was at school.

4 I …….. judo on Mondays after school.

5 My sister …….. aerobics every weekend.

6 We sometimes …….. handball in P.E. lessons.

7 Do you want to …….. skateboarding now?

8 My father …….. tennis for the UK in the 1980s.

3.Match each group below (1-4) with as many sports and activities from exercises 1 and 2 as possible.

1.You need a ball for these:

2.You need water, ice or snow for these:

3.You only need one person for these:

4.These nearly always take place outside:

4. Read Match each speaker (1-4) with two sports and hobbies from exercises 1 and 2.

5/1I really enjoy ball games. My favourite is basketball. I play that every weekend with a big group of friends in the park. And a few months ago, I started a new sport: table tennis. They taught us the rules in P.E. at school. I loved it! Now I play it at the sports centre every Wednesday.2.I love sport, but I'm not keen on ball games. I prefer individual activities. Maybe I just don't enjoy competing. Anyway, it's important to be active. I do gymnastics twice a week at the local sports centre. And I do yoga at home, with my mum. We've got a DVD. We do it in the living room, in front of the TV!

3.I'm not a big fan of sport, but we have to do it at school. Fortunately, there's a big choice of different sports. Last year, I chose climbing. I'm good at that, because I sometimes go with my dad at weekends. This year, I'm doing karate. I don't really enjoy it, but I'm good at it – because I'm strong!

4.I was born in Canada. Maybe that's why I like winter sports. I'm really good at skiing, because we go every year. And when I was five, I started ice skating. I really want to go to the Winter Olympics one year – just to watch. I'm not good enough to take part!

1/Speaker 1: …… and ……

Speaker 2: …… and ……

Speaker 3: …… and ……

Speaker 4: …… and ……

2.This speaker:

a.learned a new sport at school. …….

b.does one of the activities at home. …….

c.is keen to watch the Winter Olympics one day. …….

d .played sport with three friends last summer. …….

e .plans to take part in the Olympic Games. …….

f.is not keen on sports in general. ……

Тема 1.6 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм. Практическое задание.

Задание.Tour guides are describing some of the things people will see or do on a bus tour. Read and circle the correct answers.

Good afternoon, and welcome to Hollywood, California. I hope you all enjoy today's tour of the houses of the stars. Here we go! Now remember, you can buy photos of all the stars' houses when the tour is over, so please don't take any pictures during the tour, okay? Up on the left is the gorgeous mansion where Marilyn Monroe lived. After she got married, she left this house and moved to New York to live with her husband, a famous American baseball player named Joe Di Maggio. Now, just around the corner you'll see a bright yellow house. Can you see it? Up on the hill? This is where James Dean lived. Finally, do you see that big iron gate on the right? Well, this is the entrance to Arnold Schwarzenegger's house. Unfortunately, you can't see the house from here, and we're not allowed to go inside the gate.

2We're starting our tour by going up the tallest building in New York City: the Empire State Building. You can see the whole city from the top of this building. While you're up there, don't forget to look at the Statue of Liberty through the telescope, since we don't visit it on this tour. Next, we'll take the bus uptown to beautiful Central Park. I know the bus doesn't sound very glamorous, but I promise you, it's just as fast as taking a taxi. When we get to Central Park, we'll visit the petting zoo and have a picnic lunch. Finally, we'll walk to another famous place: Rockefeller Center. In the winter, people go there to ice skate on the famous outdoor rink. Of course, there won't be any ice on a hot summer day like today, but there's a very nice photograph of the rink for sale at the gift shop.

3Welcome to Kathmandu, Nepal! As you all know, the country of Nepal has some really tall mountains, including the world's tallest mountain, Mt. Everest. But here in the capital city, Kathmandu, the mountains are almost always covered by clouds. So I'm afraid we probably won't be seeing Mt. Everest today. However, we are going to visit an exciting market in the center of town where you can buy all kinds of souvenirs, including beautiful wool sweaters at really great prices. As we go through the market, though, please don't eat any of the food offered to you on the street. It looks delicious, but it might not be healthy. After visiting the market, we'll take a taxi to Pashupati Temple. This is one of the most important temples for the people of India and Nepal. Unfortunately, because we do not belong to their religion, we won't be able to go inside the temple. We can still look and touch the beautiful statues outside it, though!

4Welcome to Buenos Aires, Argentina! This morning, I am going to introduce to you many of Buenos Aires' famous sites. And after our tour, you will be free to explore the city on your own.First,

we are going to visit the parks and gardens of the Recoleta neighborhood. Here, we will get off the bus and walk around to enjoy this beautiful area close up. We will also stop at the Recoleta Cemetery, where many of Argentina's famous people are buried. We'll visit the grave of Eva Peron, Argentina's first lady from 1946 to 1952. Feel free to take photos of the famous graves.Next, we'll make a stop at the Latin American Art Museum in the Palermo neighborhood. Here, you will see many excellent examples of Latin American art from the 19th and 20th centuries. We won't have time to visit the museum gift shop, though, but we will be visiting an open-air market, where you will be able to find many locally made items.

1. a. take pictures of the stars' houses

   b see Marilyn Monroe's house

   c see Joe DiMaggio's house

   d see James Dean's house

   e see Arnold Schwarzenegger's house

2 a go to the Empire State Building

   b visit the Statue of Liberty

   c take a taxi uptown

   d have a picnic in Central Park

   e go ice skating at Rockefeller Center

3 a hike in the mountains

   b visit a market

   c eat food at the market

   d go inside a temple

   e touch the statues

4 a see a cemetery

   b go to a museum

   c visit a famous person's grave

   d go to the museum shop

   e go to an open-air market

	True	False
1.People can take pictures of the stars' houses.	☐	☐

2.People can buy a photo of the ice rink.	☐	☐
3.People can buy many kinds of souvenirs.	☐	☐
4.People can't take pictures of the graves.	☐	☐

2. Are these statements true or false? Check (✓) the correct answer.

Тема № 1.7 Страны изучаемого языка. Письменный перевод
Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздник

Прочитать сообщения и выполнить задания

Imagine sharing your birthday with the whole country! That's exactly what happens every year in Vietnam. The Vietnamese don't celebrate on the day they were born. Instead everyone gets one year older on the same day – Vietnamese New Year's day or 'Tet'. People don't give birthday presents, but children receive red envelopes with money inside. Children greet older people with the phrase, 'Long life of 100 years!'

Tet is the biggest celebration of the year in Vietnam – and it can last for a week. Everyone takes to the streets to make as much noise as they can and there are fireworks and lion dances.

LATIN AMERICA

Becoming an adult is a very special day for girls in South America and it happens on their fifteenth birthday – the Quinceañera.

In some places, such as parts of Mexico, the father or another relative gives the girl her first pair of high heels as a symbol of becoming a woman. The birthday girl, or quinceañera, often gives out fifteen candles, one to each of the fifteen most important people in her life.

Then there is a meal and dancing. The quinceañera's first dance is always with her father.

JAPAN

In Japan everyone has a day off to celebrate the world's biggest twentieth birthday party.

The second Monday of January every year is 'Coming of Age Day' or 'Seijin no hi' – the day all twenty-year-old Japanese become adults.

Men wear suits and girls dress in beautiful kimonos, which they often have to rent or borrow because they're so expensive. A ceremony is held in the local government office and afterwards the new adults can party with their friends and family.

THE UK

Your 100th birthday is a big day in any country, but it's even more special in the UK – you get a card from the Queen! Don't forget to let her know though – the Queen is a busy woman, so you or your family should apply before the big day.

Each card she sends contains a personal greeting – when twins reach 100 years old together, each one gets a slightly different message. The oldest person who has ever received a birthday card from the Queen was 116 years old.

Exercise 2. ЗАДАНИЕ Написать письмо.

Hi Martina,

How are you? We haven't seen you for ages! Hope you're well and you're enjoying your new job. This is just to say that we're having a barbecue at the weekend. Are you free on Saturday and, if so, would you like to come? People are going to arrive around eight o'clock. Everyone's bringing something for the barbecue. Do you think you could bring something?

It would be lovely to see you and have a chance to chat.

Best wishes,

Barbara

Hi Bill,

How are things? I hope the cycling trip went well – you had good weather for it!

Are you doing anything on Saturday evening? We're having a barbecue and inviting a few people. Can you come? It'd be great to see you!

Everyone is bringing something. We'll make some salads, but could you bring some meat for the barbecue?

Love,

Barbara

A. Barbara sent emails inviting people to her barbecue. Read the emails and answer the questions.

1 Has Barbara seen Martina recently?

2 When is the barbecue?

3 What do Martina and Bill need to bring to the barbecue?

B. Who do you think Barbara sees more often? How do you know?

Тема 1.9 Современный мир профессий Устный опрос. Подготовить сообщение о выбранной профессии

Тема 1.10 Проблемы цивилизации. Прочитать текст используя лексику, сделать сжатый пересказ, задать 10 вопросов.

Global Problems of Humanity

Humanity has a lot of problems. Most of them are local and do not affect the global community but there are a few global issues. A global issue is an issue that affects every country in the world. People can clearly define them, however they are still not solved. One of the greatest challenges of our time is solving global problems.

The United Nations is the organization that defines these problems and takes measures to solve them. The United Nations is an example of cooperation of the world-leading countries. They want to make our world a better place.

So, what global issues do they solve? First, it is global warming. Our industrial activity causes a rise in the average temperature. It means that an average summer or winter day nowadays is warmer than it was a hundred years ago. Global warming is dangerous because it can cause ice melting. If glaciers melt, the sea level will rise, and most coastal cities and islands will be drowned.

Second, it is human impact on the environment. In some cities air pollution reached the point where it is dangerous for human health. Our plants, factories, cars produce a lot of CO2 and various pollutants.

Third, overpopulation. The population of our planet is 7.8 billion now, which is almost 8 times as much as it was two hundred years ago. It will keep growing, and the planet might just not be able to sustain that many inhabitants in the future. Overpopulation causes multiple problems including poverty. Did you know that 42 percent of people from Sub-Saharan Africa still live below the poverty line? The international poverty line is 1.9 dollars per day. People cannot fulfill their basic needs such as food, water and clothing.

These are the most discussed global problems nowadays. Their list might increase but all the problems are being worked on. Some countries decided to switch to alternative energy sources in the nearest future. Most countries at least recognize the problems.

In conclusion, I would like to say that not only the governments are responsible for our planet, but every single human as well. If we want to make the world a better place, we should realize that even small actions affect it.

Тема 1.12. Научно-технический прогресс Практическое задание.

Задание. 1. Complete the phrases in these sentences using the words below.

Account campaign internet media page m story

1. She read about the story on a well-known …… forum.

2.he closed his Twitter …… because of cyberbullying.

3.We use social …… to tell people about our meetings.

4.hey started a hashtag …… to save the local library.

5.Over a million people have visited her fundraising ……

6.His reply to the bullies quickly became a viral ……

2. Read the Reading Strategy. Then read the text below and put events a-f in the correct order. Write a-f in the table.

a People posted unkind comments about Kaitlyn’s appearance.

b Kaitlyn made a video and posted it on YouTube.

c Somebody deleted the photo of Kaitlyn from Facebook.

d Somebody uploaded a photo of Kaitlyn to Facebook.

e Kaitlyn's video became a viral story.

f Kaitlyn started her own YouTube channel.

1	2	3	4	5	6

A cheerleader fights back – Kaitlyn Collins

The Green Bay Packers and the Chicago Bears are two American Football teams. Both teams have a lot of fans, and the fans have their own websites and internet forums. On these pages, they share photos, stories and jokes about the games and the players. 1…….. But one day in 2013, a 'joke' became an example of cyberbullying.

A fan uploaded a photo of a Green Bay Packers cheerleader to the Chicago Bears' Facebook page. He added an unkind comment about her appearance and invited other Chicago Bears fans to do the same. 2…….. They called her ugly and said that the Green Bay Packers had the worst cheerleaders in America. To them, it was all a big joke. But how did that cheerleader feel?

The name of the Green Bay Packers cheerleader in the photo was Kaitlyn Collins. She found her photo on the Chicago Bears' Facebook page, read the comments and was very upset. She complained to Facebook, but they did not remove the photo. 3…….. So Kaitlyn decided to fight against the bullies in her own way. She made a video and posted it on YouTube.

In her video, she did not speak; she wrote messages on paper and showed them to the camera. She explained that most of the Facebook comments were 'too horrible to repeat' but they had the same theme: they said she was 'ugly'. She also explained that some comments were different – they were kind. One comment said: 'I'm a Bears fan, but she is not ugly – and she is also somebody's daughter.' Her video became a viral story. 4……..

After that, somebody from the Chicago Bears fan club deleted the photo from its Facebook page. In its place is a message about the dangers of cyberbullying. And now Kaitlyn has her own channel on YouTube. Her videos continue the fight against cyberbullying.

3. Match gaps 1-4 in the text with sentences A-E. Use your answers to exercise 2 to help you. There is one extra sentence.

A Within a few days, there were hundreds of comments about the cheerleader.

B The comments did not make Kaitlyn feel sad; they made her feel angry.

C Of course, they sometimes make negative comments about other teams and players too!

D They said that it was not cyberbullying, according to their rules.

E Soon, it had nearly a million views on YouTube.

Тема 1.13 Выдающиеся люди Практическое задание

1.Прочитайте текст и заполните пропуски

A–F частями предложений, обозначенными цифрами

1–7. *Одна из частей в списке 1–7 лишняя.*

Запишите цифры, обозначающие соответствующие части предложений, в поле ответа.

There's a new kind of teacher in class. And it isn't a human. It's a humanoid robot. In a prep class at Glendal Primary in Glen Waverley, Victoria, the robot on the teaching staff is 30 cm tall and helps improve the preps' speaking and listening skills. The robot can also dance to the Village People's song.

Now grade 5 students at Glendal are working on programming the robot A _____. Students must introduce themselves, wait until the robot's eyes turn blue and be patient while it speaks before answering in a loud and clear voice, B_____. Jessie, 10, has been programming the robot to teach the preps how to better communicate, C_____.

In fact, robots are already teaching in a few classrooms around the world. In a primary school in Tampere, Finland, the new language teacher, Elias, is a robot. Elias, like the Glendal robot, can dance. Its specialty is Gangnam Style.

The 30 cm-high robot is able to understand and speak 23 languages and uses software D _____. In Elias' trial in its current school, however, it communicates in English, Finnish and German only. The robot recognises the pupil's skill levels to ask harder or easier questions. It also gives feedback to teachers.

Some of the human teachers who have worked with the robots see it E _____.

Elias is one of four robots being tested in classrooms in this part of Finland. There's a maths robot, used in three schools, called OVObot. They are all blue, about 25 cm high and look like owls.

The aim of the trial is to see F _____.

So, far the feedback from students in Elias the language robot's class in Finland has been positive.

1. otherwise they get no reply
2. as a new way to get children interested in learning
3. if the robots can improve the quality of teaching
4. but she believes it's only the beginning
5. to have conversations with the school's youngest pupils
6. the robot would improve students' technology skills
7. that allows it to understand students' needs and encourages learning

Задание 2

Прочитайте текст и заполните пропуски A–F частями предложений, обозначенными цифрами 1–7. *Одна из частей в списке 1–7 лишняя.* Запишите цифры, обозначающие соответствующие части предложений, в поле ответа.

Shakespeare's plays display countless themes, some of which develop through the body of plays as a whole. The idea, though, that people, events and things in our world are often not what they seem, A _____ . Indeed, some of the plays, for example 'A Midsummer Night's Dream' and 'The Tempest', are largely about the confusion between what is real and what is not. This theme of appearance and reality is one B _____.

What is appearance and reality? Well, as Shakespeare himself put it: 'All that glisters is not gold.' At its most simple level, the way some characters appear to the other characters on the one hand and the way C _____ on the other is often different. Iago in 'Othello' conceals his real nature behind a facade of honesty and is trusted by all, whereas, in his dealings with everyone D _____.

The characters in Shakespeare's plays often wear masks. The stage convention was that E _____ no-one would recognise him or her, so characters could appear to a friend as a stranger, or as anonymous, or hide his or her identity for any other purpose.

Several characters conceal their true identity behind disguises. The Duke of Kent, for example, banished by King Lear, determines to stay with him and look after him: he disguises himself as a servant. The device of disguise is highly dramatic and Shakespeare exploited it to the full.

One of Shakespeare's favourite tricks was to disguise a girl as a boy. Probably the two most famous are Viola in 'Twelfth Night' and Rosalind in 'As You Like It'. In those cases everyone is deceived, F _____.

1. they appear to the audience
2. if a character was wearing a mask
3. he is manipulative and remorseless
4. is at the heart of all the plays
5. as the action developed
6. that runs through many of Shakespeare's plays
7. regarding appearance as the reality

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

практическое занятие

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

– . Критерии оценки учебных действий при выполнении практических занятий

Оценка	*Характеристики ответа обучающихся*
Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу ли задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано злагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-

	равовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-рофессиональную задачу или задание, уверенно, логично, оследовательно и аргументировано излагал свое решение, используя онятия
Удовлетворительно	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, опустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, спользуя в основном понятия
Неудовлетворительно	не решил учебно-профессиональную задачу или задание

–

2. Перечень примерных вопросов

1.Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.
2.Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы
3.Условия проживания в городской и сельской местности
4.Покупки: одежда, обувь и продукты питания.
5.Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.
6.Спорт. Посещение врача.
7.Виды отдыха
8.Страны изучаемого языка.
9.Россия
10.Проблемы выбора профессии.
11.Роль иностранного языка в вашей профессии
12.Проблемы современной цивилизации
13.Государственные учреждения, бизнес и услуги
14.Технический прогресс: перспективы и последствия.
15.Выдающиеся люди родной страны и страны

Комплект заданияй для зачета с оценкой

Инструкция.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык

Вариант 1.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы. TRETYAKOV GALLERY The State Tretyakov Gallery is one of the best-known picture galleries in Russia. It takes its name from its founder Pavel Tretyakov, a Moscow merchant and art connoisseur. In the mid-19th century, Tretyakov began to collect Russian paintings. He visited all the exhibitions and art studios and bought the best pictures of contemporary artists. He was especially fond of the works of the Peredvizhniki (or Wanderers) —- the artists who belonged to the Society of Travelling Art Exhibitions. Little by little Tretyakov extended his range of interest and began to collect earlier Russian paintings. More than once he had to add wings to his house in Lavrushinsky Pereulok, because his collection grew larger and larger. In 1881 Pavel Tretyakov opened his collection to the

public. 11 years later he donated it to the city of Moscow. Since then the gallery has received hundreds of pictures from other museums and private collections. The Tretyakov Gallery reflects the whole history of Russian art, from the 11 th century to the present day. It has a rich collection of old Russian icons. The world-famous icon is The Trinity, painted in the early 15th century by Andrei Rublev. The gallery contains halls devoted to the magnificent works of such 18th-century celebrities as Rokotov, Levitsky, Borovikovsky, Shchedrin. The first half of the 19th century is represented by brilliant paintings by Bryullov, Tropinin, Ivanov, Venetsianov. The second half of the 19th century is especially well represented. The gallery has the best collection of the Peredvizhniki, such as Kramskoy, Perov, Ghe, Yaroshenko, Myasoyedov, and others. Linked with the Peredvizhniki are such great names in Russian art as Surikov, Repin, Vereshchagin, Vasnetsov, Levitan. There you can see historical paintings, portraits, still-lifes, landscapes, seascapes, etc. Further on we find the cream of turn-of-.the century Russian art: Serov, Vrubel, Kustodiev... Canvases of Soviet painters are housed in the new building situated on Krymskaya Naberezhnaya (Crimean Embankment). The Tretyakov Gallery is not only Russia's biggest and most important museum of Russian Art. It is also a research, cultural and educational centre. Questions

1. When did Pavel Tretyakov begin to collect Russian paintings?
2. Whose works was he especially fond of?
3. .What do you know about the Peredvizhniki?
4. Where did Tretyakov keep his collection?
5. When did he open his collection to the public?
6. What did Tretyakov do with his collection?
7. Who was The Trinity painted by?
8. Do you know any other famous icon-painters?
9. What 18th Century portrait-painters do you know?
10. Why is the second half of the 19th century especially well represented at the Gallery?

Задание 2.

Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

She always goes home for lunch. My girlfriend studied French last year.

He was in Moscow 2 days ago.

They are playing the piano at the moment.

Kate will buy tickets tomorrow.

Задание 3.

Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.

When I (to come) home, my little sister (to sleep).

You (to eat) ice- cream now?

How you (to help) your friend last summer?

I (to send) a letter to my friend in 2 days.

He never (to shout) at his students.

He (to be) a wonderful teacher, I remember.

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык, используя подходящую степень сравнения прилагательных.

Это очень легкая задача.

Дайте мне более трудную задачу.

Твое платье очень красивое, но мое платье красивее.

Моя работа самая важная.

Какая самая смешная телевизионная программа?

Это худший день.

Английский язык такой же сложный, как немецкий.

Вариант 2.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

PRESS IN BRITAIN

Probably in no other country are there such great differences between the various national daily newspapers - in the type of news they report and the way they report it. On the one hand, there are the "quality" newspapers: The Times, The Independent,

The Guardian, the Financial Times and The Daily Telegraph. These concern themselves,

as far as possible, with factual reports of major national and international events, with the

world of politics and business and with the arts and sport.

On the other hand, there are the "populars" and "tabloids", so-called because of their smaller size. The tabloids - the most widely read of which are The Daily Mail. The Daily Express, the Daily Mirror, The Sun and The Daily Star - concentrate on more emotive

reporting of stories often featuring sex, violence, the Royal Family, film and pop stars,

and sport. It is often said that the popular press aims to entertain its readers rather than

inform them. The tabloid press is much more popular than the quality press.

In some countries, newspapers are owned by government or by political parties. This is not the case in Britain. Newspapers here are mostly owned by individuals or by publishing companies, and the editors of the papers are usually allowed considerate freedom of expression. This is not to say that newspapers are without political bias. Papers The Daily Telegraph, The Daily Express and The Sun, for example, usually reflect

Conservative opinions in their comment and reporting, while the Daily Mirror and The Guardian have a more left-Wing bias.

In addition to the 12 national daily newspapers there are: nine national papers which are published on Sundays. Most of the "Sundays" contain more reading matter than daily papers, and several of them also include "color supplements"- separate colour magazines

which contain photographically-illustrated feature articles. Reading a Sunday paper, like having a big Sunday lunch, is an important tradition in many British house holds.

Besides, nearly every area in Britain has one or more local newspapers. The British are one of the biggest newspaper-reading nations in the world.

Questions

1. What "quality" newspapers do you know?
2. What do they concern themselves with?
3. What does a "tabloid" mean?
4. What "popular" newspapers do you know?
5. It is often said that the aim of the popular press is to entertain its readers rather than

inform them.

What kind of materials do these newspapers concentrate on?

6. Are "quality" papers more popular than "tabloids"?
7. In some countries, newspapers are owned by government or by political parties.

What about Britain?

8. What's the difference between daily newspapers and "Sundays"?

9. What does a “color supplement” mean?

10. Are the British one of the biggest newspaper-reading nations in the world?

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

He knows one thousand German words.

My aunt painted her house three years ago.

She always has her dinner at the restaurant.

They will come here in an hour.

Nick is making a report right now.

Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple,Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, илиFuture Simple.

She (to leave) the room a moment ago.

Show me the dress which you (to make).

You (to play) the piano yesterday?

He always (to cook) dinner on Saturdays.

They (to like) ice – cream?

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык,

используя подходящую степень сравнения прилагательных.

Он такой же сильный, как его брат.

Я считаю, что груши вкуснее яблок.

Ваша кошка меньше нашей собаки.

Это самая маленькая комната в нашем доме.

Какой дом самый высокий на вашей улице?

Задание 5. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present, Past или

Future Simple Passive и переведите предложения.

I (to give) a very interesting book at the library last Friday.

Not many houses (to build) in our town every year.

This work (to do) tomorrow.

We (to invite) to a concert 2 days ago.

Bread (to eat) every day.

Вариант 3.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

ENVIRONMENTAL PROTECTION.

The poisoning of the world’s land, air, and water is the fastest-spreading disease of civilization. lt probably produces fewer headlines than wars, earthquakes and floods, but it is potentially one of history’s greatest dangers to human life on earth. If present trends continue for the next several decades, our planet will become uninhabitable.

Overpopulation, pollution and energy consumption have created such Planet-wide problems as massive deforestation, ozone depletion, acid rains and the global warming that is believed to be caused by the greenhouse effect.

The seas are in danger. They are filled with poison: industrial and nuclear waste, chemical fertilizers and pesticides. The Mediterranean is already nearly dead; the North Sea is following. The Aral Sea is on the brink of extinction. If nothing is done about it, one day nothing will be able to live in the seas.

Every ten minutes one kind of animal, plant or insect dies out forever. If nothing is done about it, one million species that are alive today will have become extinct twenty years from now.

Air pollution is a very serious problem. In Cairo just breathing the air is life threatening- -- equivalent to smoking two packs of cigarettes a day. The same holds true for Mexico City and 600 cities of the former Soviet Union. .

Industrial enterprises emit tons of harmful substances. These emissions have disastrous consequences for our planet. They are the main reason for the greenhouse effect and acid rains.

An even greater environmental threat are nuclear power stations. We all know how tragic the consequences of the Chernobyl disaster are.

People are beginning to realize that environmental problems are not somebody else's.

They join and support various international organizations and green parties. If governments wake up to what is happening - perhaps we'll be able to avoid the disaster that, threatens the natural world and all of us with it.

Questions

1. What is the fastest-spreading disease of civilization?
2. What planet-wide problems have overpopulation, pollution and energy consumption created?
3. What will happen to our planet if present trends continue?
4. What is happening to the seas and rivers?
5. The Aral Sea is on the brink of extinction. Do you think it's possible to save it?
6. A lot of animals are dying out. But people wear fur coats, crocodile handbags, leather shoes, etc. Are you for or against hunting?
7. Is air pollution a serious problem?
8. What were the tragic consequences of the Chernobyl disaster?
9. Are nuclear power stations dangerous?
10. What is the main cause of the greenhouse effect and acid rains?

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

Ann and her family visited New York last year.

He keeps his books on the shelves.

They are washing their car.

We sent the documents to the manager yesterday.

Our boss will inform them in 2 days.

Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple,Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.

You (to book) the tickets ? – Yes, I …. I (to book) them several days ago.

Look! Somebody (to climb) a tree.

When I (to enter) the kitchen, my mother (to cut) some cabbage.

He (to go) to the library twice a week.

When you usually (to go) to school?

Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык, используя подходящую степень сравнения прилагательных.

Какое здание самое высокое в Москве?

Китайский язык сложнее английского языка.

Январь- самый холодный месяц в году.

Она такая же привлекательная, как и ее мама.

Сегодня вода в реке холоднее, чем вчера.

Вариант 4.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

ERNEST HEMINGWAY

Ernest Hemingway is one of the great 20th-century American writers. His incredible career, and the legend which developed around his impressive personality, was that of a man of action, a devil-may-care adventurer, a brave war correspondent, an amateur boxer, a big—game hunter and deep-sea fisherman, the victim of three car accidents and two plane crashes, a man of four wives and many loves, but above all a brilliant Writer of stories and novels.

Hemingway was born in 1899 in Oak Park, Illinois. His father was a doctor who initiated the boy into the outdoor life of hunting, camping and fishing. In high school Hemingway played football and wrote for the school newspaper.

In 1917, when the United States entered the First World War, Hemingway left home and schooling to become a young reporter for the Kansas City Star. He wanted to enlist for the war but was rejected because of an eye injury from football. Finally he managed to go to Europe as an ambulance driver for the Red Cross. He joined the Italian army and was seriously wounded.

His war experience and adventurous life provided the background for his many short stories and novels. He achieved success with A Farewell to Arms, the story of a love affair between an American lieutenant and an English nurse during the First World War.

Hemingway actively supported the Republicans in the Spanish Civil War and wrote another successful novel of war, love and death. It was For, Whom the Bell Tolls.

During the Second World War Hemingway was a war, correspondent first in China and then in Europe. He fought in France, and helped to liberate Paris.

In his later years Hemingway lived mostly in Cuba where his passion for deep-sea fishing provided the background for The Old Man and the Sea. He was awarded the Nobel Prize for literature in 1954.

Hemingway is famous for his lean style, which has been widely imitated but never matched. His heroes show courage in the face of danger, a characteristic which

Hemingway admired greatly and which he prided himself on possessing. Unwilling to live with the inevitable physical aging, Hemingway committed suicide, as his father had done before him under similar circumstances.

Question

1. Hemingway's'life was full of adventures, wasn't it? What legend developed around his impressive personality?
2. When and where was he born?
3. When did Hemingway begin writing?
4. Why was he rejected when he wanted to enlist for the war?
5. How did he manage to go to Europe?
6. When was he first wounded?
7. A Farewell to Arms brought Hemingway success, didn't it? What's the novel about?
8. What novel did Hemingway write. after the Spanish Civil War?
9. When was he awarded the Nobel Prize for literature?
10. What is Hemingway famous for?

Задание 2. Задайте общий, специальный, разделительный и альтернативный вопросы к каждому предложению

Harry wants to go to his insurance agent.

Miss Black had lunch with her friends last week.
Small business is still more profitable than any other.
My cousins invite me to the theatre every Saturday.
They are flying to Boston at the moment.
Задание 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, или Future Simple.
She (to play) the flute at four o'clock yesterday.
When I (to meet) John, he (to go) to the railway station.
You (to go) to the south next summer?
Where Boris (to be)? – He (to play) chess with his friend.
How often Susan (to visit) a dentist?
Задание 4. Переведите следующие предложения на английский язык, используя подходящую степень сравнения прилагательных.
Наши экзамены гораздо труднее ваших.
Моя сестра самая высокая девочка в классе.
Сегодня он чувствует себя гораздо лучше.
Ноябрь- не такой холодный месяц, как январь.
Самые высокие деревья в мире растут в Калифорнии.
Задание 5. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present, Past или Future Simple Passive и переведите предложения.
Rome (not to build) in a day.
Mushrooms (to gather) in autumn.
Thousands of houses (to destroy) during the Great Fire of London.
Flowers (to sell) in shops and in the streets.
My questions (to answer) two days ago.

Используемая литература

Основные печатные издания

1.Карпова, Т. А., English for Colleges=Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2019. — 280 с. — ISBN 978-5-406-06619-5. — URL: https://book.ru/book/929961 (дата обращения: 20.02.2026). — Текст : электронный.

2.Афанасьева, О. В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2024. – 248 с. – ISBN: 978-5-09-078464-1. – Текст: непосредственный.

2. Афанасьева, О. В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2024. – 256 с. – ISBN: 978-5-09-074622-9. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. .Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2023). – Текст: электронный.

2. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. – URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2023). – Текст: электронный.

3. Онлайн-словарь Мультитран. – URL:http://www.multitran.ru (дата обращения 11.02.2023). Текст: электронный.

4. Cambridge Dictionaries Online. - URL:http://dictionary.cambridge.org (дата обращения: 11.02.2023). – Текст: электронный.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

СОО.01.01 Русский язык

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы общеобразовательной дисциплины Русский язык.

Разработчик(и):

Хилько О.И. преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств....4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля....9
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля....22

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины СОО.01.01 Русский язык программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организациии в детско- юношеских организациях; -владение различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, умение смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические;

		- совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	- сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

		- сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать текстыразных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.	- совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование

		умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально- деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ОД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины СОО.01.01 Русский язык предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Наименование оценочных мероприятий**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	Устный опрос Тестирование,

работать в коллективе и команде	Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Эссе Аннотации Тезисы Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Форма промежуточного контроля – экзамен

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ОД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

-входной контроль,
- опрос (устный или письменный),
- реферат, сообщение,
- выполнение практических работ,
- тестирование,
- диктанты

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

Критерии оценивания текущего контроля

- **Входной контроль**

Входной контроль представляет собой задание тестового типа и проверяет следующие знания и умения: нормы орфографии, нормы пунктуации, нормы орфоэпии, словообразовательные нормы, грамматические нормы, структуру, композицию, средства
выразительности текста.

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное задание ставится 1 балл.

Отметка «2» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не более 3 баллов (от 0 до 3) за выполнение задания.

Отметка «3» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не менее 4 и не более 6 баллов за выполнение задания.

Отметка «4» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не менее 6 и не более 8 баллов за выполнение контрольной работы.

Отметка «5» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не менее 9-10 баллов за выполнение задания.

− **Устный и письменный опрос**

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к выполнению данного задания:

1. Ознакомиться с рекомендованнойлитературой: учебниками, справочниками, словарями, Интернет-ресурсами по теме семинара.
2. Изучить материалы лекционного занятия.
3. Обратить внимание на термины, понятия, ключевые слова, прояснить их значение.
4. Подобрать (или изучить рекомендованную преподавателем) дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.
5. Составить тезисы выступления.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если его ответы доказательны, аргументированы и непротиворечивы, речь логична, последовательна, соответствует нормам устной речи;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если его ответы недостаточно доказательны, аргументированы и непротиворечивы, в речи наблюдается нарушение последовательности и логичности, несущественные нарушения норм устной речи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если его ответы недоказательны, не аргументированы и противоречивы, речь бессодержательна наблюдаются существенные нарушения норм устной речи
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если у него нет ответа на поставленные вопросы или ответы не соответствуют тематике изученного материала.

− **Реферат**

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к выполнению данного задания:

1. Ознакомиться с рекомендованнойлитературой: учебниками, справочниками, словарями, Интернет-ресурсами по теме реферата.
2. Изучить материалы лекционного занятия.
3. Обратить внимание на термины, понятия, ключевые слова, прояснить их значение.
4. Подобрать (или изучить рекомендованную преподавателем) дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.
5. Составить текст реферата.
6. Подготовить презентацию.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если соблюдены все требования, предъявляемые к написанию реферата, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к реферату, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено формально.

− **Сообщение**

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к выполнению данного задания:

1. Ознакомиться с рекомендованнойлитературой: учебниками, справочниками, словарями, Интернет-ресурсами по теме сообщения.
2. Изучить материалы лекционного занятия.
3. Обратить внимание на термины, понятия, ключевые слова, прояснить их значение.
4. Подобрать (или изучить рекомендованную преподавателем) дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.
5. Написать сообщение.
6. Подготовить презентацию к тексту сообщения.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если соблюдены все требования, предъявляемые к выполнению данного вида задания, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к выполнению данного вида задания, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено формально.

− **Тесты**

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется за работу, в которой все задания выполнены верно.
- Оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой выполнено правильно 3/4 заданий.
- Оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в которой правильно выполнено половина заданий.
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

− **Практические работы**

Ориентировочная основа действий обучающегося:

1. Повторить правила орфографии: Безударная гласная корня слова, О, Ё после шипящих, Ы, И после твердых шипящих и Ц, Н и НН в разных частях речи.
2. Запомнить алгоритм написания орфограмм.
3. Обратить внимание на исключения.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется за работу, в которой нет ошибок;
– оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой допущено 1-2 ошибки;
– оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено 3-4 ошибки;
– оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено до 7 ошибок.

− **Диктанты**

Ориентировочная основа действий при выполнении задания:

1. Необходимо сосредоточиться на прослушивании диктанта.
2. При написании нужно анализировать орфограммы и правила пунктуации.
3. Примените данные правила при написании текста.
4. По окончании написания проверьте себя.

Критерии оценки:

– Оценка «5», если обучающийся, допускает 0/0, 0/1, 1/0 (негрубая ошибка).
– Оценка «4», если обучающийся допускает 1/1, 1/2, 2/1, 2/2, 1/3, 0/4; 3/0.
– Оценка «3», если обучающийся допускает 3/1, 3/2, 4/4, 3/3, 3/4, 3/5, 0/7,

5/4, 6/6.

- Оценка «2», если обучающийся допускает 5/9, 6/8, 7/7, 8/6 и более.

2. Комплект примерных заданий

Входной контроль

1. В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?

1) облЕгчит 2) исчерпАв 3) согнУтый 4) щемИт

2)Раскройте скобки и запишите слово «оба» в соответствующей форме, соблюдая нормы современного русского литературного языка.

К (оба) краям портниха приладила кружева.

3. В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?

1) оп..раясь, пол..жение, экспер..ментальный; 2) р..мантичный, орг..низовать, р..форма;

3) благосл..венный, просл..вление, просв..тить; 4) восх..щение, заж..гать, оп..реться

4. В каком предложении НЕ со словом пишется раздельно?

1)Киты часто глотают предметы, явно (не)служащие для них кормом. 2)Детям отвели (не)большую, но светлую и уютную комнату. 3)Со дня отъезда Лизы в квартире все оставалось (не)тронутым.

4)Вдалеке виднелись серые (не)законченные постройки.

5. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется НН?

Айвазовский обладал исключительно разносторо(1)им дарованием, в котором были счастливо сопряже(2)ы качества, соверше(3)о необходимые для художника-мариниста.

1) 1, 2 2) 2 3) 1, 3 4) 2, 3

6. Укажите правильное объяснение постановки запятой или её отсутствия в предложении:

Слышался шум неугомонного ручья ( ) и чувствовалось его холодное дыхание.

1) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.

2) Сложносочинённое предложение, перед союзом И нужна запятая.

3) Сложносочинённое предложение, перед союзом И запятая не нужна.

4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая

7. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые?

Гора Талая (1) до самой вершины заросшая молодым сосняком (2) вся точно вспыхивала при каждом громовом всполохе, и можно было рассмотреть даже (3) выделявшиеся на светлом фоне (4) ветви деревьев.

1) 1,2 2) 1 3) 3, 4 4) 1, 2, 3, 4

8. Укажите варианты ответов, в которых средством выразительности речи является метафора.

1) Телефон затих, зелёный экранчик погас, будто он взял руками чьё-то тёплое сердце и, сдавив его, заставил остановиться.

2) Ему казалось, что телефон дрожит в конвульсиях, словно по мёртвому телу пробегает последняя судорога.

3) Эту растяпу в розовом теперь днём с огнём не сыщешь.

4) Он вздохнул, вновь отключил телефон, положил его в карман и, чтобы отвлечься от дурных мыслей, стал методично складывать цифры в номерах, проезжавших мимо машин.

5) Наконец, не выдержав, Лесневский решил позвонить женщине, просившей о помощи.

8. Укажите варианты ответов, в которых дано верное объяснение написания выделенного слова. Запишите номера этих ответов.

1) ВЗБУДОРАЖЕНЫ (известием) — на конце приставки перед буквой, обозначающей глухой согласный звук, пишется буква З.

2) ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ (момент) — в причастии пишется -НН-.

3) МАКАТЬ (перо в чернильницу) — написание безударной чередующейся гласной в корне слова зависит от значения корня.

4) (нет) ТУЧ — на конце существительного 3
склонения, после шипящего буква Ь не пишется.

5) ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ (состав) — Прилагательные, образованные на основе подчинительного словосочетания, пишутся слитно.

10. Замените словосочетание **«котлеты из хвои»**, построенное на основе управления, синонимичным словосочетанием со связью **согласование**. Напишите получившееся словосочетание.

Устный и письменный опрос. Перечень тем для устного и письменного опроса

Раздел 1. Язык и речь.

1. Сущность языка. Функции языка и речи. Функциональные стили речи и языка.
2. Виды речевой деятельности; особенности письменной и устной видов речевой деятельности.

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография

1. Изобразительно-выразительные средства языка. Тропы (метафора, эпитет, метонимия и др.) и стилистические фигуры (анафора, эпифора, парцелляция, градация, инверсия и др).
2. Дифференциация омонимов и многозначных слов.
3. Национальные особенности русского речевого этикета.
4. Заимствованная лексика. Источники заимствований.
6. Специфика фразеологизмов.
7. Понятие об этимологии.
8. Употребление междометий в речи

Раздел 3. Синтаксис, пунктуация

1. Прямой и обратный порядок слов (инверсия: основные функции в предложении.
2. Виды сказуемых: простое глагольное, составное глагольное, составное именное.
3. Согласованные и несогласованные определения: особенности и функции в предложении.

Раздел 4. Практико-ориентированное содержание:

1. Роль лингвистических знаний в становлении будущего специалиста.
2. Терминология и профессиональная лексика.
3. Нормы речи будущего специалиста.
4. Виды и жанры специальности.
5. Виды документов специальности.
6. Виды публичных выступлений специальности.

Темы рефератов, эссе, сообщений

Темы рефератов

1. Лексика русского с точки зрения происхождения.
2. Лексикограф В.И. Даль и его словарь.
3. Лексический состав русского языка с точки зрения употребления (общеупотребительная лексика и слова с ограниченной сферой употребления).
4. Современные толковые словари.
5. Происхождение русских имен и фамилий.
6. Ожегов С.И. и его словарь.
7. Ломоносов М.В. и его вклад в изучение русского языка.
8. Русские пословицы и поговорки.
9. Современные словари синонимов.
10. Словообразовательные словари.
11. Словари синонимов и антонимов.
12. Словарь языка А.С. Пушкина.
13. Из истории русских топонимов.
14. Исконно русская и заимствованная лексика.
15. Использование библейских выражений в речи.
16. Выдающиеся писатели, ученые и общественные деятели как создатели афоризмов.

17.Мифология Древней Греции и Рима как источник возникновения устойчивых выражений.

18.Этимологические словари.

19.Современный молодежный жаргон.

20.Тропы и их употребление в устной и письменной речи.

Темы сообщений

1. Теории возникновения языка.
2. Речевая норма и патология
3. Языковая норма.
4. Качества речи.
5. Нормы речи: орфоэпия
6. Нормы письменной речи: орфография и пунктуация.
7. Речевые ошибки.
8. Грамматические ошибки.
9. Орфографические ошибки.
10. Пунктуационные ошибки.

Тесты

Тест по темам: Фонетика. Орфоэпия. Морфемика.

1.В каком слове ударение падает на третий слог?

1)христианин; 2) поняла; 3) красивее; 4) откупорить.

2. В каком слове все согласные звуки являются мягкими?

1)безмятежность; 2)десятилетие; 3)утешение; 4)комментарий.

3. В каком слове есть звук [х]?

1)бухгалтер; 2)хирургия; 3)слегка; 4)хитроумный.

4.Сделайте морфемный разбор следующих слов: *мужество, заново, думающий, трехэтажный, сборщик, атомоход, пододеяльник, по-молодому, шоссе.* Если в слове есть формообразующий суффикс, выпишите слово, выделив суффикс.

5. В каком слове ударение падает на второй слог?

1) статуя; 2) черпать; 3) отняла; 4) щавель.

6. В каком слове все согласные звуки являются мягкими?

1) съешьте; 2)по-щучьему; 3)часики; 4)отличаешься.

7. В каком слове есть звук [к]?

1)помог; 2)кисель; 3)кефир; 4)раскинулся.

8.Выполните морфемный разбор следующих слов: *по-волчьи, легчайший, терпение, водопровод, подорожник, молодость, беспорядок, тонущий.* Если в слове есть формообразующий суффикс, выпишите слово, выделив суффикс.

Тест по темам «Лексика» и «Фразеология»

1. Продолжите определения:

Синонимы – это…, Архаизмы – это…, Неологизмы – это…

2. Подберите к понятиям, приведенным в правом столбике, соответствующие им примеры в левом столбике.

1. белый - черный	1.паронимы
2. замок – замок	2.синонимы
3.абонент - абонемент	3.антонимы
4.большой громадный	4.омонимы

3. Соотнесите слово и его лексическое значение.

1)невежда; 2) альтруизм; 3) дифирамб; 4) дефолт

1)похвала, славословие; 2)бескорыстная забота, готовность жертвовать собой ради других; 3) необразованный человек; 4)банкротство, неплатежеспособность, отказ от уплаты долга.

4. Укажите номера слов, являющихся историзмами:

1) Ланиты, 2) холоп, 3)десница, 4)аршин.

5. Укажите номер фразеологизма, значение которого определено правильно:

1)Как в воду глядел – случайно ошибся, 2)кот наплакал – мало, 3)кривить душой – печалиться.

Тест по теме Сложное предложение

Задание 1. Расставьте знаки препинания: укажите все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые. Цифры укажите в порядке возрастания.

1.Та самая река (1) на берегу (2) которой (3) Евгений провёл большую часть своей жизни (4) была неузнаваема.

2.Все меня любили (1) и (2) хотя я безмерно шалил (3) мне прощалось всё (4) что бы я ни сделал.

3.Уникальная серия фотографий (1) автором (2) которой (3) является Ким Андерсон (4) была выставлена в лондонском музее фотографии.

4.Он продолжал путь (1) но (2) когда оставалось всего двенадцать вёрст (3) неожиданно шина свистнула и осела (4) потому что под колесо опять попал острый камушек.

Задание 2. Расставьте знаки препинания. Укажите два предложения, в которых нужно поставить ОДНУ запятую. Запишите номера этих предложений.

1) И в дождь и в холодный ветер и в грозу радостно возвращаться домой с полной корзиной грибов.

2) Этот край нехоженых троп и непуганых зверей и птиц обладает большой привлекательностью.

3) Каждая осина в лесу или на меже осенью кажется мне каким-то фантастическим растением.

4) Сюжеты для произведений декабристам подсказывали как актуальные проблемы современной жизни так и события национальной истории.

5) До отхода поезда оставалось всего несколько минут и становилось всё грустнее от предстоящей разлуки.

Задание 3. Найдите предложения, в которых двоеточие ставится в соответствии с одним и тем же правилом пунктуации. Запишите номера этих предложений.

1) Создавая Сибирь, природа допустила просчёт: большинство её рек она направила с юга на север. 2) В Ледовитый океан впадают великие реки: Обь с Иртышом, Енисей с Ангарой, Лена с Алданом. 3) На долю Средней Азии осталось ничтожно мало воды. 4) А она жизненно необходима: тут горячее солнце. 5) Ошибку исправляют учёные— они заставят многоводные реки течь вспять. 6) В исследовательских институтах создаются проекты комплексного использования великих рек Сибири, решаются проблемы бурных весенних паводков. 7) Но всё же нужно почаще задаваться вопросом: «А есть ли у вас право нарушать естественный природный баланс?»

Тест по темам: Типы текста и стили речи

1. Определите тип текста. Для данного типа текста характерно большое количество глаголов, которые передают движение, действие. Данный тип речи представлен во многих стилях: разговорном, художественном, научном.

2. Что изучает раздел науки о языке стилистика? А) правила постановки знаков препинания, В) строение словосочетаний и предложений, С) правила правописания слов, Д) стили литературного языка и языковые средства, создающие их особенности, Е) словарный состав языка

3. Вставьте пропущенное слово. Для … стиля речи характерно использование терминов, общенаучной лексики, слов с отвлечённым значением, формул, таблиц, схем.

4. Определите стили данного текста:

Ещё в глубокой древности люди установили, что в воздухе свет распространяется по прямой линии. В этом можно убедиться, наблюдая за узким пучком света в запылённой комнате. Точно так же прямолинейно свет распространяется в прозрачных твёрдых телах и жидкостях. На основе подобных опытных данных был сформулирован закон прямолинейного распространения света: в прозрачной однородной среде свет распространяется по прямым линиям. Собственно, само понятие «прямой» возникло, по-

видимому, из оптических наблюдений. Однако желая проверить, является ли линия прямой, мы пользуемся этим законом.
5.Назовите функцию художественного стиля: 1) сообщение информации; 2) передача мыслей и чувств; 3) эстетическое воздействие; 4) коммуникативная.
6. Обороты речи в переносном значении, употребленные для достижения большей художественной выразительности: 1) тропы; 2) фигуры; 3) синонимы; 4) фразеологизмы.
7. К какому стилю относятся данные жанры: объявление, доверенность, заявление, справка?
8. Каким стилям соответствуют жанры: разговор приятелей - указ - ораторская речь?
9. Верно ли утверждение: Текст может состоять из одного абзаца, а может быть статьей, книгой.
10. Вам предстоит заранее сдать сессию. Составьте документ о досрочной сдачи сессии на имя декана вашего отделения. Оформите документ в соответствии с требованиями официально-делового стиля.

Практические работы

Орфографический практикум.

Правописание корней

Упражнение 1. Перепишите, вставляя пропущенные буквы. (В случае затруднений справляйтесь в орфографическом словаре русского языка.)

1. Аб..жур, б..калея, вентиляция, вер..ница, гор..зонт, д..зентерия, к..литка, к..морка, к..нифоль, к..р..катица, к..щей, лот..рея, облигация, п..ром, п..риод, периферия, пласт..лин, поликлиника, р..мштекс, рот..принт, т..р..ватый, экск..ватор, эск..латор, эст..када.
2. Аплодировать, б..лагур, бахр..ма, б..чёвка, вел..сипед, в..тчина, вин..грет, гастр..ном, делегация, дисциплина, к..блук, к..лач, к..р..вай, к..чан, к..лчан, манифест, м..тель, од..леть, лиг..лица, прив..легия, провод..ка, св..репый, сков..рода, сн..гирь, т..бурет, торм..з, университет, ур..ган, ф..нарь, ярм..рка.
3.Акк..мпанемент, б..нзин, б..тон, б..дон, б..дяга, в..тага, в..трушка, в..трина, гард..роб, г..г..мония, д..зинфекция, дистилляция, идеология, иждивение, к..бура, к..нфорка, к..рниз, к..рнишон, л..леять, мач..ха, нав..ждение, об..яние, об..няние, п..л..садник, папор..тник, п..скарь, предварительный, президиум, проп..ганда, рен..гат, стипендия, т..бун, экзаменатор, эл..ксир.

Упражнение 2.Спишите, расставьте пропущенные буквы, обозначьте графически условия выбора орфограммы в корне.

Отл_жить, пол_жить, прил_жить, предпол_гать, изл_гать, распол_житься, вл_дение, сл_гаемые, пол_г, предпол_жить; выр_сли, зар_стать, зар_сло, р_сток, недор_сль, подр_сти, возр_ст, подр_стать, р_стения, р_стущий, выр_щенный, отр_сль, Р_стов, водор_сли; зап_рать, зам_реть, соб_рать, расст_латься, выт_реть, бл_снуть, прид_раться, выж_гать, бл_стательный, зан_мать, пон_мать, нач_нать, выж_чь, взб_раться, проб_раться, пост_лить, отб_рать, заж_гать, соч_тать, соч_тание, ч_та, выч_тать, выч_сть; к_саться, прик_снуться, прик_сание, к_снуться, прик_сновение, прик_саться, к_сательная, неприк_сновенный; г_реть, заг_релый, заг_р, г_релый, уг_реть, разг_раться, подг_рать, дог_реть, уг_рный газ, заг_реть, выг_реть, перег_реть, наг_р; м_кать в сметану, непром_каемый плащ, вым_кнуть под дождем, обм_кнуть кисть, обувь пром_кает; ср_внить числа, р_вносторонний, все р_вно, р_вняйтесь, р_внина, р_внять грядки, ур_вень, р_весник, пор_вну, подр_внять волосы, ур_внять условия, ср_внение; ск_кать, подск_чить, ск_чок, ск_чу, выск_чка; попл_вок, пл_вчиха, пл_вец, пл_вучесть, пл_вун, жук-пл_вунец; скл_нить, скл_нение, накл_нить, кл_няться, тв_рец, утв_рь, покл_ниться; з_ря, з_рька, з_рево, оз_рение, з_рянка, з_ревать.

Правописание Ъ и Ь. Правописание о/е после шипящих и ц

Упражнение 1. ***Перепишите, вставляя, где необходимо, пропущенные разделительные ь и ъ.***

Ад..ютант, батал..он, без..аварийный, без..ухий, без..ядерный, бул..он, вз..обраться, в..ехать, в..ёт, В..етнам, в..юн, двух..ярусный, дет..ясли, дос..е, д..явол, из..ездить, из..являть, из..ян,

интерв..ю, ин..екция, ин..яз, кан..он, контр..атака, контр..удар, лит..ё, меж..европейский, меж..элементный, нав..ючить, необ..ятный, неот..емлемый, об..учение, об..единение, об..ект, об..ектив, об..ективный, об..ехать, об..ятый, от..утюженный, от..учить, от..явленный, под..одеяльник, под..опытный, под..ём, пред..упредить, пред..юбилейный, пред..явитель, птич..и, раз..украсить, раз..единённый, раз..ярённый, р..яный, сверх..ёмкий, сверх..естественный, ш..ют, сверх..экономный, син..ор, с..ориентироваться, стул..я, суб..ект, суб..ективный, супер..агент, с..едобный, с..ёжиться, с..ехидничать, с..язвить, с..экономить, трёх..уровневый, друз..я, трёх..ярусный, четырёх..ярусный, четырёх..этажный, шансон..е.

Упражнение 2. ***Вставьте пропущенные буквы, объясните орфограммы.***

Ш…пот, ч…лка, неч…тный, сгущ…нка, щ…нок, кош…лёк, беч…вка, деш…вый, подж…г дома, он подж…г дом, обж…рство, ш…рты, ш…рох, крыж…вник, пиж…н, жонгл…р, за рубеж…м, чуж…е, кофе, морж…вый, алыч…вый, груш…вый, лиц…вой, пал…вый, ситц…вый, чесуч…вый, глянц…вый, ж…лтый, туш…нка, ч…рт, старич…к, резать нож…м, плеч…м к плечу, печ…нка, щ…лкнуть, медвеж…нок, мелкая душ…нка, щ…тка, творож…к, интересоваться репортаж…м, испеч…м пирог, копч…ности, замуж…м, идти с тяж…лой ношей, выпить на посош…к., ш…винизм, ш…кировать, ш…ссе, ж…сткий, зач…т, щ…лка, изж…га, пч…лка, реш…тка, никч…мный, распаш…нка, щ…лк, ш…потка чая, чащ…ба, трущ…ба, сверч…к, дьяч…к, пустяч…к, снеж…к, клоч…к, бедняж…чка, сюртуч…к, л…вша, д…монтаж, д…зинфекция, ж…стянка, девочка обиж…на, он отверж…н мной, страшный толч…к, насладиться борщ…м.

Правописание суффиксов Н и НН в прилагательных и причастиях

Упражнение 1. ***Отметьте случаи написания -нн-.***

1) Багрян..ый, 2) барабан..ый, 3) безветрен..ый, 4) истин..ый, 5) искусн..ый, 6) варен..ый, 7) сварен..ый, 8) полужарен..ый, 9) изжарен..ый, 10) газирован..ый, 11) иллюстрирован..ый, 12) куплен..ый, 13) рван..ый, 14) разорван..ый, 15) нежда́н..ый, 16) незва́н..ый, 17) золочён..ый, 18) нечаян..ый, 19) позолочен..ый, 20) свежемороженое, 21) свежезамороженое, 22) лишён..ый, 23) гружён..ая баржа, 24) гружён..ая кирпичом баржа, 25) нагружён..ая баржа, 26) сумка нагружен..а, 27) посажен..ый дуб, 28) посажён..ый отец, 29) варен..ая свинина, 30) варен..ое в собственном соку мясо, 31) жарен..ое мясо, 32) зажарен..ая утка, 33) утка зажарен..а, 34) кожан..ый диван, 35) мужествен..о.

Упражнение 2. ***Отметьте случаи написания -н-.***

1) Малоезжен..ый, 2) выдержан..ое вино, 3) бездон..ая пропасть, 4) пропасть бездон..а, 5) нежда́н..ый, 6) безлун..ый, 7) стеклян..о-прозрачный, 8) ледян..ой, 9) нежда́н..о-негаданно, 10) рискован..ый, 11) свеже-зелён..ые, 12) нежела́н..ый, 13) никем не зва́н..ый, 14) незва́н..ый гость, 15) некошен..ая трава, 16) сеян..ые поля, 17) посеян..ые озимые, 18) хожен..ые-перехожен..ые тропинки, 19) свежескошен..ые, 20) глажен..ые брюки, 21) глаженое-переглажен..ое платье, 22) неписан..ый закон, 23) мощён..ые дороги, 24) мощён..ые булыжником дороги, 25) вымощен..ые дороги, 26) переглажен..ое бельё, 27) ношеный-переношен..ый костюм, 28) стираное-перестиран..ое бельё, 29) штопаные-перештопан..ые носки, 30) латаный-перелатан..ый пиджак, 31) общественность взволнован..а сообщением, 32) выводы совсем необоснован..ы, 33) требования необоснован..ы, 34) дело сделан..о, 35) посажен..ый дуб.

Правописание частицы НЕ с разными частями речи

Перепишите, подчеркивая частицы не и ни одной чертой, а приставки не- и ни- — двумя чертами.

1. Уездный лекарь, по счастью не совершенный невежда, успел пустить ему кровь. (П.) 2. Василиса Егоровна сдержала своё обещание и никому не сказала ни одного слова. (П.) 3. Нигде не мерцал огонёк, не слышалось никакого звука. (Т.) 4. Что ни спроси, растолкует, научит, с ней говорить никогда не наскучит. (Н.) 5. Глухарь получил своё название не от недостатка слуха, который у него очень остр, а по месту жительства. (Леек.) 6. Лицо Кутузова несколько мгновений оставалось совершенно неподвижно. (Л. Т.) 7. Я слушал

его и думал: неужели этот человек верен сам себе, говоря все эти не подобающие ему речи? (М. Г.) 8. В лесу как ни в чём не бывало продолжалась весенняя жизнь. (Пришв.) 9. Нехотя заспанный город проснулся. (Ас.).

Пунктуационный практикум

Сложное предложение

Упражнение 1. Перепишите, расставляя знаки препинания.

1. Ещё несколько слов несколько ласк от матери и крепкий сон овладел мною. (Акс.) 2. Вот крик и снова всё вокруг затихло. (Л.) 3. Мгновенье и я никогда уже не увижу этого солнца этой воды этого ущелья. (Л. Т.) 4. Пятнадцать лет такой работы и машина человеческого организма вся разбита. (Г.-М.) 5. Неверное движение руки и машина дробит вам кости. (М. Г.) 6. Один шаг один весёлый шаг и открывается вольная жизнь прозрачная, как воздух, бесконечность! (Фед.) 7. Ещё год два и старость. (Эр.) 8. Он знак подаст и все хлопочут. (П.) 9. Сухой треск ракетницы и в небе вспыхивают два рассыпчатых зелёных огня. (Пере.)

1. Он не дозволит себе того что могло бы бросить тень на его поведение (Лесков). 2. Что бы вы ни говорили я не поверю в его виновность (Лесков). 3. Возбуждение Фермора достигло такой степени что судорога перехватила ему горло (Лесков). 4. В котлетах что подавали за завтраком было очень много луку (Чехов). 5. Главным в их встрече было то что оба не смогли сказать друг другу (Гроссман). 6. Егорушка услышал тихое очень ласковое журчание и почувствовал что к его лицу прохладным бархатом прикоснулся какой-то другой воздух (Чехов). 7. Молодые тетеревята долго не откликались на мой свист вероятно оттого что я свистел недостаточно естественно (Тургенев). 8. Борис ещё поморщился немного что пьяница пред чаркою вина (Пушкин).

1. Небо очистилось замелькали звёзды становилось уже светло. (Акс,) 2. Бледные щёки впали глаза сделались большие губы горели. (Л.) 3. Герасим схватил Муму стиснул её в своих объятиях она в одно мгновение облизала ему нос глаза усы и бороду. (Т.) 4. Было жарко душно в закрытые двери стучался ветер в печке гудело слышались вздохи из кухни вздохи зловещие. (Ч.)

Диктанты

ТЕМА: Правописание гласных О, Ё после шипящих.

1.Ажурная решетка, интересная брошюра, солидное жюри, холщовый сарафан, тушеное мясо, шелковый платок, печеночная колика, пушистая шерстка, желтый крыжовник, звонкая пощечина, прожорливый гость, проверить электросчетчик, побывать в Шотландии, счастливые молодожены, ровный шов, дешевый товар, ночевка в лесу, мокрое шоссе, главный дирижер, жалкая душонка, смешной галчонок, шоковая терапия, возмущенный тон, чопорный герцог, говорить певуче, настоящие трущобы.

2. 1.В университете занимаются стажеры из разных стран. 2. Он неправ, причем еще и спорит.3. Из-под черного, выросшего из земли камня выбивался ключик, и вода тут бугрилась, вскипала. 4. Жизнь бьет ключом. 5. А одежонку сбросил с себя, так это для отвода глаз. 6. Этажом выше жил электрик. 7. Камышовые коты чрезвычайно прожорливы. 8. Кукушка кукушонку купила капюшон. 9. Это была тяжелая кошелка, доверху набитая всяким хламом: кусками бечевки, сломанными расческами, облезлыми щетками, а сверху лежал грязный плюшевый медвежонок. 10. Мы знаем, кто поджег дом. 11. Его будут судить за поджог. 12. Мы пройдем воль шоссе, пока дождь не разошелся.

ТЕМА: Правописание приставок

И...сохнуть от старости, и...черпать возможности, и...ж...вать недостатки, и...сушить на солнце, бе...спорный ответ, бе...злобный человек, бе...смертный герой, бе...вкусный суп, бе...шумный шаг, бе...ценный дар, бе...славный конец, ра...чертить на листе, ра...считать до минуты, ра...следовать преступление, ра...седлать коня, ра...стелить на столе, произвести ра...чёт, ра...сеять на ветру, во...звание к молодёжи, вос...тановление в правах, сформированное мирово...зрение, во...создавать в памяти, опасный во...раст, слабое ...доровье, хороший ра...бег, ...делать дело, ...дуть пенку, во...стание матросов, ...дание школы, вкусный ра...сольник,

Пр...амбула – вступление к разговору, вводная часть документа; пр...зентабельный – представительный, внушающий доверие; пр...рогатива – исключительное право, пр...надлежащее какому – либо государственному органу или должностному лицу; пр...тенциозный – лишённый простоты, вычурный, манерный; пр...мадонна - первая дама, певица, исполняющая главные партии или актриса, играющая главные роли; пр...ватный – неофициальный, неслужебный, частный; пр...зумпция – предположение, основанное на вероятности, юридическое признание факта достоверным, пока не будет доказано обратное; пр...вентивный – предупреждающий что – либо, предохранительный, предупредительный.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

Промежуточный контроль проходит в виде тестирования. Тест предназначен для контроля итоговых знаний. Он проверяет орфографические, пунктуационные нормы русского литературного языка; умение анализировать содержание исходного текста; излагать собственное мнение по поводу прочитанного; точно, логично и последовательно излагать мысли; оформлять речевое высказывание в соответствии с нормами современного русского литературного языка.

За выполнение экзаменационной работы обучающийся получает оценку по 5-балльной шкале. В работу по русскому языку включено 30 заданий с выбором ответа из 4-х предложенных. За верное выполнение каждого задания под номерами обучающийся получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие выставляется 0 баллов. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются. От количества баллов зависит итоговая оценка.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценки уровня подготовки**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
81-100% (26-30)	5	отлично
66-80% (25-20)	4	хорошо
50-65% (19-16)	3	удовлетворительно
0-49% (15- 0)	2	неудовлетворительно

3. Перечень примерных вопросов/ комплект билетов.

Задания для промежуточной аттестации.

Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамен)

Вопросы к экзамену

1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.
2. Язык как система. Функции языка. Русский язык в современном мире.
3. Понятие о норме русского литературного языка. Нормы русского языка.
4. Стили и типы речи.
5. Лексическое и грамматическое значения слов. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова.
6. Омонимы. Синонимы Паронимы. Антонимы. Контекстуальные синонимы и антонимы.
7. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Использование иноязычной лексики в речи.
8. Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы).
9. Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы.
10. Фразеология. Источники русской фразеологии.
11. Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения.

12. Орфография и её разделы. Основные принципы русской орфографии.
13. Понятие морфемы как значимой части слова. Способы словообразования.
14. Правописание безударных гласных. Правописание звонких и глухих согласных в корне. Непроизносимые согласные.
15. Употребление букв Ъ, Ь.Правописание О/Ё после шипящих и Ц.
16. Правописание приставок на З -/С -. Правописание И – Ы после приставок.
17. Правописание приставок приставок.
18. Правописание суффиксов существительных.
19. Правописание суффиксов прилагательных.
20. Грамматические признаки глагола. Правописание НЕ с глаголами.
21. Грамматическиепризнаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий.
22. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Правописание предлогов
23. Основные единицы синтаксиса. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании.
24. Тире между подлежащим и сказуемым.
25. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.
26. Правописание -Н- и -НН- в прилагательных и причастиях. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом.
27. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление дополнений.
28. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них.
29. Знаки препинания при обращении. Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной.
30. Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов.
31. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.
32. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.
33. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.

Вариант экзаменационного теста

Инструкция по выполнению работы

На выполнение экзаменационной работы по русскому языку даётся **1 час 30 минут.** Работа состоит из 30 тестовых заданий. К каждому из них даны 4 варианта ответа, из которых только один правильный. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

1.В каком слове ударение падает на третий слог?

1)христианин 2) поняла 3) красивее 4) откупорить

2. В каком слове все согласные звуки являются мягкими?

1)безмятежность 2)десятилетие 3)утешение 4)комментарий

3. В каком слове есть звук [х]?

1)бухгалтер 2)хирургия 3)слегка 4)хитроумный

4. В каком ряду во всех словах на месте пропуска пишется буква *т*?

1)Завис..ник, аген..ство, захолус..ный, бессловес..ный;

2)Злос..ный, лаборан..ский, аспиран..ский, блес..нуть

3)Извес..няк, ненавис.ник, буревес..ник, безжалос..ный

4)Горес..ный, крупи..чатый, опас..ливый, безвкус..ный

5. В каком ряду во всех словах на месте пропуска пишется буква *ь*?

1)Доч.. рыбака, пожилой врач.., чай горяч.., питаеш..ся плохо
2)Мяч.. для волейбола, спряч..ся в траве, надееш..ся на успех, выйти замуж..
3)Идти проч.., пробежиш..ся по стадиону, полеваямыш.., жеч.. костёр
4)Сжеч.. мусор, чертёж.. студента, открывать двери настеж.., громкий плач..

6.В каком примере выделенное слово используется в переносном значении?

1)*зал* полон 2)*тонкие* пальцы 3)*зал* аплодирует стоя 4) *крутой* берег

7.В каком примере слово ключ употреблено в прямом значении?

1)ключ к шифру 2) гаечный ключ 3) в оптимистическом ключе 4) действовать в едином ключе

8.Найдите словосочетание, в котором выделенные слова являются омонимами:

1*) холодное* молоко – *холодный* взгляд; 2)годы *прошли* – войны *прошли*; 3)*сборка* конструкции –*сборка* на юбке; 4)*больной* заснул – *больной* ребенок.

9.В одном из приведённых ниже предложений НЕВЕРНО употреблено выделенное слово. Исправьте лексическую ошибку, подобрав к выделенному слову пароним. Запишите подобранное слово.

1)Все зрители были заворожены ПЕВУЧИМ голосом талантливой актрисы, исполняющей в спектакле главную роль.
2)Пальто из кожи мой друг НАДЕВАЕТ в промозглые осенние дни.
3)Этот выдающийся физик оказался полным НЕВЕЖЕЙв искусстве.
4)Город попал в настоящую ДЫМОВУЮ завесу, стало трудно дышать.

10. Определите предложение, в котором НЕ со словом пишется СЛИТНО. Раскройте скобки и выпишите это слово.

1)По степи, (не)успевшей остыть за ночь, уже тянет теплый ветер.
2)В комнате холодно, сыро и (не)уютно.
3)Некоторое время он сидел (не)шевелясь.
4)(Не)с кем было поделиться, поговорить.

11. В каком ряду во всех словах в корне пропущена буква а?

1)разд..вался, Р..стов, п..раллель, к..гда – то;
2)созд..ется, прир..сли, предл..жение, к..торый;
3)к..саться, сл..гаемые, ч..совой, ч..стично;
4)сож..ление, подг..релый, сло..жение, рассл..бляться.

12. В каком ряду во всех словах на месте пропуска пишется приставка при-?

1) пр..брежные волны, пр..вязать к столбу, пр..восходить всех, пр..увеличивать достоинства;
2) пр..морский пейзаж, начал пр..танцовывать, пр..своили звание, пр..глушить звук;
3)пр..стегнуть ремень, пр..гнать овец, пр..ходить вовремя, пр..кратить поставки;
4) пр..терпеться к неудобствам, объявить пр..емника, пр..хорошенький малыш, пр..гнуть ветку.

13. В каком фразеологизме есть слово с приставкой на з-?

1) в..плытьв памяти, 2) глаза ра..бегаются, 3) голова в..кружилась, 4) ра..править крылья

14. В каком ряду во всех словах на месте пропуска пишется *нн*?

1) Освобождё..ая деревня, бракова..ый товар, ружьё заряже..о;
2) Линова..ая тетрадь, прямая моще..ая, дорога, змеи..й яд;
3) Дрессирова..ые собаки, глиня..ый горшок, игрушки разброса..ы;
4) Бронирова..ый автомобиль, рискова..ый, поступок, соломе..ая шляпка;

15. В каком ряду во всех словах на месте пропуска пишется *н*?

1) Комари..ый укус, голуби..ые перья, контуже..ый солдат
2) Светлый ноше..ый свитер, льви..ая грива, командирова..ый заводом
3) Площадь измере.ия, новый нетопле..ный дом, рассмотре..ый под микроскопом
4) Дорожная сплете..ая корзина, прониза..а идеями, крыси..ая нора

16. Суффиксальным способом образовано слово

1)привкус 4)подземелье

2)крючок 3)нахлебник

17. В каком ряду все имена существительные женского рода?

1) Фальшь, роскошь, картофель, коктейль; 2)Утварь, мишень, вексель, трюфель; 3)Фланель, мозоль, полночь, картечь;4)Лазурь, плесень, патруль, пудель.

18. В каком ряду словосочетаний все имена прилагательные относятся к ряду относительных?

1) Каменный забор, деревянная беседка, заячья душа;
2) Летний дом, тряпичная кукла, валютная операция;
3) Кольцевая дорога, рязанский картофель, прекрасные отношения;
4) Тюлевые занавески, пиратская аудио кассета, вдумчивый вопрос.

19.Укажите, какая пара слов не является словосочетанием.

1)потом придет; 2) придет с востока; 3) придет ночь; 4)дневные запахи.

20. В каком ряду даны все словосочетания со связью согласование?

1) Падающий снег, любимая игрушка, кто-то из нас;
2) Разрисованная витрина, любящие родители, развешанные на стенах;
3) Удивительная тишина, у твоего дома, вымытый пол;
4) Своё присутствие, некоторые наречия, придуманный мною.

21. Выберете грамматически правильное продолжение предложения. Обдумав план сочинения,

1)я стал подбирать эпиграф. 2)композиция не должна быть нарушена. 3)мною было распределено время. 4)требуется знание художественного произведения.

22. Определите сколько запятых нужно поставить в сложных предложениях:

а) одну запятую, б) две запятые, в) три запятые, г) четыре запятые, д) не нужны запятые

1. Может быть скоро грянут морозы и затрещат от них закоченевшие сады.
2. Наплывали угрюмые тучи ветер усиливался и сухой бурьян летел по пашне.
3. Льет дождь холодный точно лед кружатся листья по полям и гуси длинным караваном над лесом держат перелет.
4. Ветер разогнав тучи дал простор солнцу и тайга ожила похорошела.

23. В каком предложении не нужно ставить тире? (Знаки препинания не расставлены)

1) Чтение вот лучшее учение. 2)Гений это терпение. 3) Его жизнь как легенда.
4)Молчание знак согласия.

24.Расставьте знаки препинания: укажите все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые.

Большой пруд (1) густо заросший кувшинками (2) располагался (3) в удалённой от дома (4) части старого парка.

25. Расставьте знаки препинания: укажите все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые.

Все первокурсники (1) боготворили профессора истории (2) лекции (3) которого (4) они никогда не пропускали.

26. Определите стиль по его особенностям:

Этот стиль связан с межличностным общением людей, общение которых происходит в бытовой сфере. Автором и адресатом его являются обычные люди независимо от их возраста, пола, профессии. Цель этого стиля - установление межличностных контактов.

1)научный; 2) художественный; 3) публицистический; 4) разговорный;

Прочитайте текст и выполните задания

1)…(2)Они имеют древнюю астрологическую историю. (3)В давние времена каждое из этих 12 созвездий обозначалось особым знаком (символом). (4)Эклиптика была разделена на 12 равных частей, которые также назвали знаками зодиака. (5)Их отсчёт вёлся от точки весеннего равноденствия. (6)…на их фоне разыгрываются основные события в Солнечной системе, такие созвездия важны для астрономов.

27. Какое из приведённых предложений должно быть первым (1) в этом тексте?

1) Слово «зодиак» в переводе с греческого означает «круг животных».
2) Весьма популярны созвездия зодиакального пояса.
3) Каждому известны созвездия Большой и Малой Медведицы.
4)В разное время и у разных народов принципы деления неба на созвездия существенно различались.

28. Какое из приведённых ниже слов должно быть на месте пропуска в шестом (6) предложении текста?

1)Поскольку 2)Хотя 3)Но и 4)Поэтому

29. Укажите верную характеристику четвёртого (4) предложения текста.

1)простое осложнённое; 2)сложносочинённое; 3)сложноподчинённое; 4)бессоюзное сложное.

30. Укажите значение слова ЗНАК (предложение 3).

1)изображение, которым обозначается что-либо; 2)внешнее обнаружение, признак чего-либо;
3)жест, движение, которым сигнализируют о чём-либо; 4)значимая единица языка.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

СОО.01.02 Литература

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и на основе рабочей программы общеобразовательной дисциплины Литература.

Разработчик(и):

Хилько О.И., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 16
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 47

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ССО.01.02 «Литература» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: − готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении − произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; − готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в − процессе литературного образования; − интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; − готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: − сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; − осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; − принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	ситуациями, изображенными в литературных произведениях; − готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; − готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; − умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; − готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. Формы контроля и оценки результатов освоения

1. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нетпробелов и ошибок; – в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности,описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решениянедостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках,рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийсяобладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷	5	отлично

15		
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 1
Текст задания
Ответьте на вопросы:

1. Как раскрывается характер Дикого во взаимоотношениях с окружающими (племянником, домашними, подчиненными, Кулигиным, купцами, Кабановой)? Какой вывод на основании этих фактов можно сделать? (пьеса А. Н. Островского «Гроза»).
2. Считает ли Тихон сам себя виноватым в происшедшей драме или винит только других? О какой части сюжета идёт речь? Используя знание содержания пьесы А. Н. Островского «Гроза», проанализируйте данный эпизод.

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловеческое содержание объективно раскрыто. • Структура литературного произведения проанализирована, объяснена связь с его проблематикой. Дикой – яркий образ, олицетворяющий грубость и вражду, царящую в Калинове. Власть, основанная на силе денег. Купец Дикой – « ругатель», «пронзительный мужик», как характеризуют его жители. Невежественный самодур, наделённый необузданной жестокостью. Незаслуженно унижает Кулигина, демонстрируя собственную ограниченность. Считает равной себе лишь Марфу Кабанову (пьеса А. Н. Островского «Гроза»). Смерть Катерины – вызов «тёмному царству». Тихон обвиняет мать, но именно он не смог защитить свою жену от гнева «тёмного царства». Кабаниха, узнав о смерти Катерины, восклицает: «Об ней и плакать - то грех». Кулигин защищает героиню, понимая, что высший суд справедливее людского суда.	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 2
Ответьте на вопросы:

1. В чем состоит трагедия жизни Обломова? (по роману И.А. Гончарова "Обломов")
2. Какова роль главы “Сон Обломова” в романе И.А. Гончарова?
3. С помощью какого приема организован роман И. А. Гончарова “Обломов”? Какова цель его использования?

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в. Знание основных закономерностей историко-литературного процесса и теоретико – литературных понятий.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловечес-кое содержание объективно раскрыто. • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. • Анализ изобразительно - выразительных средств выполнен в соответствии с образной природой искусства слова. В романе «Обломов» Гончаров раскрывает трагедию главного персонажа, показывая, какое губительное действие на душевный облик и характер человека оказывает паразитическая, бездеятельная жизнь. Писатель показал путь Обломова к осознанию своей никчемности, несостоятельности, а в конечно итоге – к распаду личности. Разрушению сущности человеческой натуры. Героя романа погубила «обломовщина». Это явление не индивидуальная особенность Обломова, а, по выражению Добролюбова, «оно служит ключом к разгадке многих явлений русской жизни». Критик заключает: «В каждом из нас сидит значительная часть Обломова, и еще рано писать нам надгробное слово». Осуждая бездеятельность Обломова, автор дает во сне героя объяснение его характера. Илья Ильич не просто ленивец, он потомственный бездельник, оправдывающий себя нежеланием служить несправедливости. Писатель не только иллюстрирует, но и поясняет истоки нынешнего лежания героя на диване. Это не оправдание, но лень заложена в Илье Ильиче на генетическом уровне. Таким образом, сон Обломова является ключевым в понимании его характера. Гончаров смог изнутри показать обоснованность поступков и поведения героя. Роман И. А. Гончарова “Обломов” организован с помощью приема антитезы. На протяжении всего романа идет противопоставление героя — герою, события — событию, понятия — понятию и т. д. Во-первых, в противопоставлении (как и в сравнении) легче выявляются особенные черты характера, которые часто бывают индивидуальными и поэтому представляют определенную ценность. Например,	

	черты характера главного героя романа в сопоставлении с чертами характера Штольца: “Голубиная нежность”, внутренняя чистота... Также антитеза дает возможность увидеть два несопоставимых полюса, два контрастно выраженных понятия. Причем не только увидеть, но и принять прелесть каждого из них. (Таковы два сталкивающихся состояния Обломова: бурная временная деятельность и бездеятельность, лень, апатия.) В-третьих, антитеза помогает проникнуть во внутренний мир героя, показывая контрастность, присутствующую не только во внешнем, но и в духовном мире. (Мечты Обломова и реальность, в которую он так и не сможет их воплотить.) Самое начало произведения построено на столкновении суетного, фальшивого мира Петербурга и огромного нетронутого внутреннего мира Обломова. Трагичный финал романа противопоставлен вечному оптимистическому, целеустремленному настрою Штольца. “Теперь или никогда!” — многообещающий и открывающий дальние горизонты девиз Штольца, и “жизнь — ничто, нуль” — разрушающее все замыслы, мечты и надежды финальное состояние главного героя... Задумываешься прежде всего над тем, что все-таки трясина апатии взяла верх над главным героем, поглотила его живое, чистое начало, изуродовав личность, сделав ее творцом такого дикого явления, как “обломовщина”.	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 3

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. Какое произведение не принадлежит Тургеневу:
   а) «Дворянское гнездо»
   б) «Первая любовь»
   в) «Муму»
   г) «Обыкновенная история»
2. Произведение «Отцы и дети»
   а) рассказ
   б) поэма
   в) роман
   г) повесть
3. Как звали возлюбленную Евгения Базарова?
   а) Татьяна Ларина
   б) Анна Одинцова
   в) Наташа Ростова

г) Ольга Ильинская

4. Какой момент в биографии героя романа «Отцы и дети» Е. Базарова был переломным в осознании своей личности?
   а) любовь к Одинцовой
   б) спор с Павлом Петровичем Кирсановым
   в) разрыв с Аркадием Кирсановым
   г) посещение родителей
5. Принципы какого литературного направления определяют особенности созданной И. С. Тургеневым в романе «Отцы и дети» картины мира?
   а) романтизм,
   б) реализм,
   в) сентиментализм

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в. Знание основных закономерностей историко-литературного процесса и теоретико – литературных понятий.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловечес-кое содержание объективно раскрыто. • Основные сведения жизни и творчества писателей – классиков XIX в.изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников. • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. • Структура литературного произведения проанализирована, объяснена связь с его проблематикой. • Анализ изобразительно - выразительных средств выполнен в соответствии с образной природой искусства слова. **Эталоны ответов:** 1. Г 2. В 3. Б 4. А 5. Б	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 4

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. Что называется лирикой:
   а) Род литературы, в котором художественный мир литературного произведения отражает внутренний мир лирического героя.
   б) Эмоциональное восприятие повествователем или лирическим героем описываемых событий.

в) Не связанные с сюжетным повествованием размышления автора, включенные в произведение.

2. ...*И чем ярче играла луна,*
И чем громче свистал соловей,
Все бледней становилась она,
Сердце билось больней и больней…

Кто из лириков XIX века является автором этого стихотворения?
а) Ф.И. Тютчев
б) М.Ю. Лермонтов
в) А.А. Фет
г) А.В. Кольцов

3. Произведение «Кому на Руси жить хорошо»
а) роман-эпопея
б) рассказ-эпопея
в) поэма-эпопея
г) повесть-эпопея

4. Черты какого жанра использует Некрасов в «Прологе» «Кому на Руси жить…»?
а) былины
б) песни
в) бывальщины
г) сказа

5. Принципы какого литературного направления определяют особенности созданной Н. Некрасовым картины мира?
а) романтизм,
б) реализм,
в) сентиментализм

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в. Знание основных закономерностей историко-литературного процесса и теоретико – литературных понятий.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловеческое содержание объективно раскрыто. • Стилевые особенности, характерные для творчества русских писателей – классиков XIX – XX вв.выявлены, определены и сопоставлены в соответствии с основными закономерностями историко – литературного процесса и черт литератных направлений. • Анализ изобразительно - выразительных средств выполнен в соответствии с образной природой искусства слова. **Эталоны ответов:** 1. а 2. в 3. в 4. г 5. д	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 5

Текст задания:

Выберите правильный ответ:

1. Кто из писателей второй половины 19 века поднимает в произведении проблему преступления и наказания?
   а) Л. Н. Толстой
   б) Ф. М. Достоевский
   в) А. П. Чехов
   г) И. С. Тургенев.
2. Детство и юность какого поэта второй половины 19 века связаны с Волгой?
   а) Н. А. Некрасов
   б) Ф. И. Тютчев
   в) А. А. Фет
   г) А. К. Толстой.
3. Какое произведение И. С. Тургенев написал под влиянием образа отца?
   а) «Первая любовь»
   б) «Накануне»
   в) «Отцы и дети»
   г) «Хорь и Калиныч».
4. Почему главный герой романа « Преступление и наказание» совершает преступление?
   а) самопроверка теории
   б) социально - революционные мотивы
   в) голод
   г) желание помочь матери и сестре.
5. Что означает смерть Катерины - героини пьесы «Гроза»?
   а) победу над « тёмным царством»
   б) поражение
   в) грех
   г) одухотворённую любовь к « божьему миру».

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в.	• Основные сведения жизни и творчества писателей – классиков II пол. XIX в. изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников, в т. ч. интернет – ресурсов • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. **Эталоны ответов:** 1. б 2. а 3. а 4. а, г 5. а	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 6

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. Зачем Достоевский Ф.М. вводит в роман «Преступление и наказание» двойное убийство?
   а) показать крах теории Раскольникова
   б) показать, что одно убийство влечёт за собой другое
   в) показать, что всегда гибнет невинный
   г) показать аморальность облика Раскольникова
2. Редактором какого журнала стал Н. А. Некрасов в 1847 году?
   а) «Современник»
   б) «Русский вестник»
   в) «Осколки»
   г) «Отечественные записки»
3. Кто из писателей второй пол. 19 в. отбывал наказание в Омском каторжном остроге?
   а) Ф. М. Достоевский
   б) М. Е. Салтыков – Щедрин
   в) Л. Н. Толстой
   г) И. С. Тургенев
4. Кто автор этих строк?

Я лиру посвятил народу своему
Быть может, я умру неведомый ему,
Но я ему служил - и сердцем я спокоен…

   а) А. С. Пушкин
   б) Ф. И. Тютчев
   в) Н. А. Некрасов
   г) А. К. Толстой
5. Кто из героев романа «Отцы и дети» «жизнь положил на карту женской любви»?
   а) П. П. Кирсанов
   б) Е. В. Базаров
   в) А. Ситников
   г) А. Кирсанов

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в.	• Основные сведения жизни и творчества писателей – классиков II пол. XIX в. изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников, в т. ч. интернет - ресурсов • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. **Эталоны ответов:** 1. а, б 2. а 3. а 4. в 5. а	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 7

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. Как поступил Раскольников – герой романа «Преступление и наказание» с украденным?
   а) отдал матери
   б) потерял
   в) выбросил в Неву
   г) спрятал в одном из петербургских дворов
2. Почему при последнем свидании Борис не предложил Катерине последовать за ним? В чём причина? (пьеса «Гроза»)
   а) страх
   б) душевная чёрствость героя
   в) тяжёлая болезнь
   г) любовь к другой женщине
3. Какие из перечисленных пословиц являются названиями произведений А. Н. Островского?
   а) «Свои люди – сочтёмся»
   б) «Век живи - век учись»
   в) «Бедность не порок»
   г) « Любишь кататься – люби и саночки возить»
4. Кто из героев романа «Война и мир» и о каком сражении сказал: «Шахматы поставлены, игра начнётся завтра»?
   а) Багратион о Шенграбене
   б) Александр I об Аустерлице
   в) Кутузов о Москве
   г) Наполеон о Бородино
5. Что послужило основанием для ареста Ф. М. Достоевского?
   а) участие в революционной забастовке
   б) чтение запрещённого письма Белинского к Гоголю
   в) участие в литературном кружке М Петрашевского
   г) написание литературного произведения, запрещённого цензурой

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловеческое содержание объективно раскрыто. • Основные сведения жизни и творчества писателей – классиков II пол. XIX в. изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников, в т. ч. интернет - ресурсов • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. **Эталоны ответов:**	

	1. г 2. б 3. а, в 4. г 5. б	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 8

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. Кто из героинь романа «Война и мир» впервые предстает перед нами такой: «Черноглазая, с большим ртом, некрасивая, но живая девочка, с своими детскими открытыми плечиками, которые сжимались, двигались в своем корсаже от быстрого бега, с своими сбившимися назад черными кудрями, тоненькими оголенными руками и маленькими ножками в кружевных панталончиках и открытых башмачках»?
   а) Марья Болконская;
   б) Соня;
   в) Наташа Ростова;
   г) Элен Курагина

2. Как назывался город Глупов при Угрюм-Бурчееве («История одного города» М.Е. Салтыкова-Щедрина)?
   а) Градов
   б) Окуров
   в) Непреклонск
   г) Калинов

3. Как И.А. Бунин в рассказе «Господин из Сан-Франциско» называет события, за которыми, смеясь, наблюдает на скале Дьявол?
   а) человеческая трагедия
   б) человеческая драма
   в) человеческая комедия

4. К какому фольклорному жанру принадлежат рассказы о Данко и Ларре в повести М.Горького «Старуха Изергиль»?
   а) сказка
   б) притча
   в) легенда
   г) былина

5. «Маленькая драма» в пьесе М. Горького «На дне» становится большой трагедией. В чем ее суть?
   а) в том, что ночлежники оказались на «дне» жизни;
   б) в трагическом финале пьесы (смерть Актера, Анны);
   в) в развенчании мифа о возможности социального равенства;
   г) в отсутствии жизненных перспектив для обитателей ночлежки.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Знание содержания изученных литературных	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно –	

произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков II пол. XIX в.	историческое и общечеловечес-кое содержание объективно раскрыто. • Основные сведения жизни и творчества писателей – классиков XIX – XX вв. изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников, в т. ч. интернет – ресурсов. • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. **Эталоны ответов:** 1. В 2. В 3. В 4. В 5. А	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 10 **Текст задания** ***Ответьте на вопросы:*** 1. В чем уникальность и непреходящая ценность поэзии военных лет? 2. Как изображен человек на войне? (По произведениям современных писателей) 3. Каков жанр произведения «Судьба человека»? **4.** Каков смысл названия «Судьба человека»?		
Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей XX вв. Знание основных закономерностей историко-литературного процесса и теоретико – литературных понятий.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловеческое содержание объективно раскрыто. • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. • Структура литературного произведения проанализирована, объяснена связь с его проблематикой. • Анализ изобразительно - выразительных средств выполнен в соответствии с образной природой искусства слова. Все виды поэтического оружия: и пламенная призывная публицистика, и задушевная лирика солдатского сердца, и едкая сатира, и большие формы	

	лирической и лирико-эпической поэмы — нашли свое выражение в коллективном опыте военных лет. Одними из известных поэтов того времени можно считать О. Берггольц, К. Симонова, Мусу Джалиля. Творчество О. Берггольц отличает глубокая лиричность, драматизм, страстная прямота (“От сердца к сердцу”), вдохновенная приподнятость. Книга М. Джалиля “Письмо из окопа” (1944), изданная во время войны, явилась образцом лирики военных лет. Две самодельные книги, написанные в подполье, содержали более ста стихов — свидетелей борьбы, страданий и мужества поэта. В военных стихах Симонова напряженная эмоциональность соединяется с почти документальным очерком (“Седой мальчишка”, “Ты помнишь, Алеша, дороги Смоленщины...” и др.). Самое известное, самое сильное, самое проникновенное стихотворение ***“Жди меня”.*** Военный корреспондент “Красной Звезды” ***К.Симонов*** посвятил его своей жене, актрисе В.Серовой, однако оно стало исповедальным посланием всех любящих ко всем любимым. Поэзия связывала воюющих и оставшихся в тылу, тех, о ком были все мысли фронтовиков. Связь с домом, уверенность, что ты защищаешь свою семью, что тебя ждут, давала силы воевать и верить в победу. На страницах прозаических произведений мы находим своеобразную летопись войны, достоверно передававшую все этапы великой битвы советского народа с гитлеровским фашизмом. Русская литература стала литературой одной темы — темы войны, темы Родины. Писатели дышали единым дыханием с борющимся народом и чувствовали себя «окопными поэтами. Война в изображении прозаиков-фронтовиков — это не только и даже не сколько эффектные героические подвиги, выдающиеся поступки, сколько утомительный каждодневный труд, труд тяжелый, кровавый, но жизненно необходимый. Глубокой, светлой верой в человека проникнут рассказ М. А. Шолохова. Заглавие его символично, ибо это не просто судьба солдата Андрея Соколова, но это рассказ о судьбе человека, о народной судьбе. “Судьба человека” - это рассказ о великих страданиях и великой стойкости простого советского человека. Это “рассказ в рассказе”, рассказ-эпопея.	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 11

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. Кто является автором цикла стихотворений «Лебединый стан»?

а) Ахматова; б) Мандельштам; в) Цветаева.

2. Стихотворение «Тихая моя родина» написал…

а) Пастернак; б) Есенин; в) Рубцов.

3. Назовите фамилию профессора, сделавшего операцию дворняге Шарику?

а) Иванов; б) Сеченов; в) Преображенский; г) Борменталь.

4. Прототипом Ивана Денисовича из одноименного рассказа Солженицына послужил

а) солдат Шухов; б) сам Солженицын; в) это собирательный образ.

5. Строки какого отрывка принадлежат Константину Симонову

а) Жди меня, и я вернусь
Всем смертям назло.
Кто не ждал меня, тот пусть
Скажет: «Повезло».

б) Ты не знаешь, мой сын, что такое война!
Это вовсе не дымное поле сражения,
Это даже не смерть и отвага. Она
В каждой капле находит своё выраженье

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей XX вв.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловеческое содержание объективно раскрыто. • Основные сведения жизни и творчества писателей XX вв.изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников, в т. ч. интернет – ресурсов. • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. • Стилевые особенности, характерные для творчества русских писателей – классиков XIX – XX вв.выявлены, определены и сопоставлены в соответствии с основными закономерностями историко – литературного процесса и черт литературных направлений. **Эталоны ответов:** 1. В 2. В 3. В 4. А 5. А	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 12

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. К школе имажинизма принадлежал

А) Есенин; б) Пастернак; в) Ахматова.

2. Строки какого отрывка принадлежат С. Есенину?

а) Отговорила роща золотая
Березовым, веселым языком,
И журавли, печально пролетая,
Уж не жалеют больше ни о ком.

б) Тебя жалеть я не умею
И крест свой бережно несу...
Какому хочешь чародею
Отдай разбойную красу.

3. Какое из перечисленных произведений было написано в годы Великой Отечественной войны:

а) «В окопах Сталинграда»;
б) «Сашка»;
в) «Василий Теркин»?

4. Какое из произведений является по жанру романом-антиутопией:

а) «Архипелаг ГУЛАГ»; б) «Мы»; в) «Русский лес»?

5. Какое из перечисленных произведений было опубликовано в период «оттепели»?

а) «Василий Теркин» А. Твардовского;
б) «Не хлебом единым» В. Дудинцева;
в) «В списках не значился» Б. Васильева.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков XIX – XX вв. Знание основных закономерностей историко-литературного процесса и теоретико – литературных понятий.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловеческое содержание объективно раскрыто. • Основные сведения жизни и творчества писателей – классиков XIX – XX вв. изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников, в т. ч. интернет – ресурсов. • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. • Стилевые особенности, характерные для творчества русских писателей XX вв.выявлены, определены и сопоставлены в соответствии с основными закономерностями историко – литературного процесса и черт литературных направлений. • Структура литературного произведения проанализирована, объяснена связь с его проблематикой. **Эталоны ответов:** 1. А 2. А 3. В 4. Б	

	5. В	

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 13

Текст задания

Выберите правильный ответ:

1. Михаил Кошевой и Дуняшка – герои романа…
   а) «Чевенгур» б) «Тихий Дон» в) «Доктор Живаго».
2. Назовите автора строк
   В сто сорок солнц закат пылал,
   в июль катилось лето,
   была жара,
   жара плыла -
   на даче было это.
   а) Маяковский; б) Есенин; в) Пастернак.
3. В образе какого персонажа романа «Мастер и Маргарита» наиболее полно раскрывается мотив вины и неизбежности расплаты за содеянное?
   а) Берлиоз; б) мастер; в) Понтий Пилат.
4. Роман «Мастер и Маргарита» заканчивается
   а) помещением мастера и Маргариты в страну вечного покоя;
   б) эпилогом;
   в) исповедью Воланда.
5. Героя-чудака ввел в русскую литературу…
   а) Распутин; б) Шукшин; в) Астафьев.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	
Знание содержания изученных литературных произведений и основных фактов жизни и творчества русских писателей – классиков XIX – XX вв.	• Избранные главы художественных произведений прочитаны в заданном объёме, их конкретно – историческое и общечеловеческое содержание объективно раскрыто. • Основные сведения жизни и творчества писателей XX вв. изучены, систематизированы, освоены с использованием различных источников, в т. ч. интернет – ресурсов. • Основное идейно – тематическое содержание художественных произведений проанализировано, обобщено. **Эталоны ответов:** 1. Б 2. А 3. В 4. А 5. Б	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 1

Текст задания:

1. Выпишите (в именительном падеже) из первой строфы стихотворения А. А. Фета эпитеты:

   Ещё весны душистой нега
   К нам не успела низойти,
   Ещё овраги полны снега,
   Ещё зарёй гремит телега
   На замороженном пути.

2. Назовите фамилию знаменитого русского поэта 19 в., в творчестве которого современники видели воплощение « поэзии мысли», автора знаменитого четверостишия « Умом Россию не понять".

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). 1. Эпитеты: душистая нега, замороженный путь. 2. Ф. И. Тютчев.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 2

Текст задания:

Дайте полный развёрнутый ответ на проблемный вопрос, опираясь на конкретный литературный материал и выявляя позицию автора произведения. По форме и содержанию работа представляет сочинение – рассуждение на одну из предложенных тем.

1. Что означает смерть Катерины - героини пьесы « Гроза» А. Н. Островского - её победу над «тёмным царством» или поражение?
2. Конфликт двух поколений в романе И. С. Тургенева « Отцы и дети».

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы. Умение создания связного текста (устного или письменного) на	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Связный текст на заданную тему создан в письменной форме. • В ходе написания сочинений различных жанров, рецензий проведён анализ литературных произведений, сделаны выводы по прочитанным произведениям XIX – XX вв.	

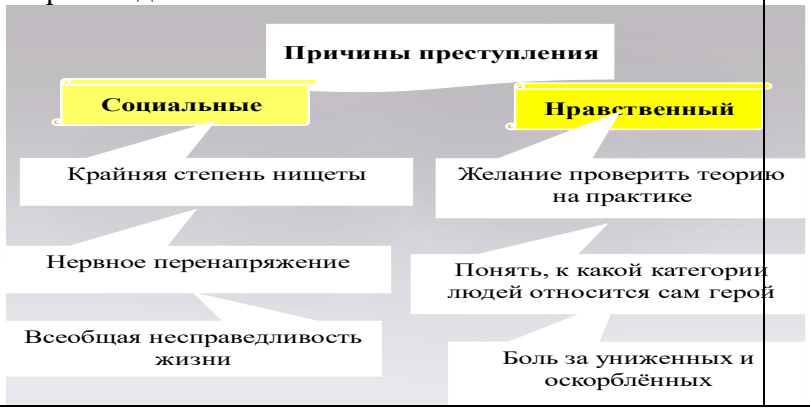
заданную тему на основе изученных произведений с учётом норм русского литературного языка.	Гроза, приближение которой чувствовалось на протяжении всей пьесы, разразилась в финале. И гроза эта — не просто явление природы, это — потрясение всех существующих устоев, символ свободы. Это дало критику Добролюбову повод назвать Катерину «русским, сильным характером», национальным «светлым лучом в темном царстве», имея в виду действенное выражение в героине непосредственного протеста, освободительных стремлений народных масс. Цельность, решительность характера Катерины, ее «русской живой натуры» выразилась в том, что она отказалась подчиняться распорядкам дома Кабанихи с его «насильственными, мертвящими началами» и предпочла смерть жизни в неволе. Она, по словам Добролюбова, «не хочет мириться, не хочет пользоваться жалким прозябанием, которое ей дают в обмен за ее живую душу…». И это решение Катерины было проявлением не слабости, а духовной силы и смелости. Конфликт между главными героями романа Тургенева является ярчайшим примером споров между поколениями 60-х годов XIX века. Но проблема “отцов и детей” актуальна и в наши дни. Она остро встает перед людьми, которые принадлежат к разным поколениям. Поколение “отцов” пытается сохранить все то, во что оно верило, чем жило всю свою жизнь, иногда не принимая новые убеждения молодых, стремится оставить все на своих местах, стремится к покою. “Дети” более прогрессивны, всегда в движении, хотят все перестроить, изменить, они не понимают пассивности старших. Проблема “отцов и детей” возникает почти во всех формах организации человеческой жизни: в семье, в рабочем коллективе, в обществе в целом. Эту проблему удастся решить, если старшее поколение будет более терпимо к молодому поколению, где-то, может быть, соглашаясь с ним, а поколение “детей” будет больше проявлять уважения к старшим.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 3

Текст задания:

Дайте полный развёрнутый ответ на проблемный вопрос, опираясь на конкретный литературный материал и выявляя позицию автора произведения. По форме и содержанию работа представляет сочинение – рассуждение на одну из предложенных тем.

1. Социальные и нравственные причины преступления Р. Раскольникова (по роману Ф. М. Достоевского « Преступление и наказание»).
2. Писатель второй половины 19 века, чьё творчество близко и понятно мне,…

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Умение создания письменного связного текста на необходимую тему на основе изученных произведений с учётом норм русского литературного языка. Определение своего круга чтения и оценки литературных произведений, самостоятельное знакомство с явлениями художественной культуры.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументировано сформулировано. Стихотворение выразительно прочитано. • Связный текст на заданную тему создан в письменной форме. • В ходе написания сочинений различных жанров, рецензий проведён анализ литературных произведений, сделаны выводы по прочитанным произведениям XIX – XX вв. 	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 4

Текст задания:

Дайте полный развёрнутый ответ на проблемный вопрос, опираясь на конкретный литературный материал и выявляя позицию автора произведения. По форме и содержанию работа представляет сочинение – рассуждение на одну из предложенных тем.

1. «Высший суд – суд совести» (В. Гюго). По роману Ф. М. Достоевского « Преступление и наказание».
2. «Мысль народная» в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Умение создания письменного связного текста на необходимую тему на основе изученных произведений с учётом норм русского литературного языка. Определение своего круга чтения и оценки литературных произведений, самостоятельное знакомство с явлениями художественной культуры.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументировано сформулировано. Стихотворение выразительно прочитано. • Связный текст на заданную тему создан в письменной форме. • В ходе написания сочинений различных жанров, рецензий проведён анализ литературных произведений, сделаны выводы по прочитанным произведениям XIX – XX вв. Достоевский подчеркивает, что Раскольников выдерживает бесконечную нравственную пытку. Все восемьдесят дней после убийства он отчаянно пытается бороться со своей совестью, с вопросом, выросшим в исступленном сознании до гигантских размеров. Этот вопрос: быть или не быть человеком? Сам-то Раскольников считает себя «тварью дрожащей», вздумавшей, что имеет право на убийства, бесчинства, подлости во имя цели, оправдывающей любые средства, во имя своего «назначения высокого», идя на убийство, он .думал не теорию проверить (в ее непогрешимости он не сомневался), но самого себя: имеет ли право убивать. И вышло, что не имеет он нравственного права, потому что его мучают вопросы «человека и гражданина». Тот, кто эту черту преступил, не может оставаться человеком, он опустошен, хоть многое еще может сделать. Таков крах любого «властелина». Раскольников же выбирает жизнь. Человек в нем побеждает бесчеловечную теорию. Но несмотря на победу совести, он терпит глубокую внутреннюю трагедию. Эта трагедия — крах всего, во что он верил. Крушение теории для Раскольникова равносильно смерти. Роман насыщен многочисленными эпизодами, рисующими разнообразное проявление патриотизма русскими людьми. Конечно, любовь к отечеству, готовность пожертвовать ради него своей жизнью наиболее ярко проявляется на поле боя, в прямом столкновении с врагом. Огромную роль в окончательном уничтожении врага сыграло крестьянство, которое организовывало партизанские	

	отряды, бесстрашно истребляющие наполеоновскую армию в тылу. Толстой, рисуя контрастные образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, сосредоточил в каждом из них основные качества русского народа, который выступает в романе в лице солдат, партизан, дворовых, мужиков, городской бедноты. Роман Толстого утверждает античеловеческую сущность войны, когда гибель десятков тысяч людей становится результатом честолюбивых замыслов одного человека. Значит, мы видим здесь соединение гуманистических взглядов писателя с мыслью о национальном достоинстве русского народа, его мощи, силе, нравственной красоте.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 5

Текст задания:

Дайте полный развёрнутый ответ на проблемный вопрос, опираясь на конкретный литературный материал и выявляя позицию автора произведения. По форме и содержанию работа представляет сочинение – рассуждение на одну из предложенных тем.

1. Любовь в повести А.И.Куприна «Гранатовый браслет»
2. Жизнь и смерть в рассказе И.А.Бунина «Господин из Сан-Франциско»

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы. Умение создания связного текста (устного или письменного) на заданную тему на основе изученных произведений с учётом норм русского литературного языка.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументировано сформулировано. • Связный текст на заданную тему создан в письменной и устной форме. • В ходе написания сочинений различных жанров, рецензий проведён анализ литературных произведений, сделаны выводы по прочитанным произведениям XIX – XX вв.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 6

Текст задания:

Прочитайте выразительно стихотворение и ответьте на вопросы:

Гой ты, Русь, моя родная,
Хаты - в ризах образа...
Не видать конца и края -
Только синь сосет глаза.
Как захожий богомолец,
Я смотрю твои поля.
А у низеньких околиц
Звонно чахнут тополя.
Пахнет яблоком и медом
По церквам твой кроткий Спас.
И гудит за корогодом
На лугах веселый пляс.
Побегу по мятой стежке
На приволь зеленых лех,
Мне навстречу, как сережки,
Прозвенит девичий смех.
Если крикнет рать святая:
"Кинь ты Русь, живи в раю!"
Я скажу: "Не надо рая,
Дайте родину мою".
1914 *Сергей Есенин*

1. Какие образы ввел поэт в стихотворение?
2. Как воспринимается поэтом природа?
3. Какие художественно-выразительные средства используются Есениным?
4. Каковы тема и идея стихотворения?

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументировано сформулировано. Стихотворение выразительно прочитано. Поэт ввел в стихотворение библейские образы: хаты, кроткий Спас, рать святая, рай. Лирический герой сопоставляется поэтом с богомольцем. Природа воспринимается поэтом как божественный храм. Бог, деревенский пейзаж и родина сливаются, образуя единую картину мира. «Голубая Русь» является для лирического героя лучшим местом мира: Если крикнет рать святая: «Кинь ты Русь, живи в раю!»	

	Я скажу: «Не надо рая, Дайте родину мою». В стихотворении используются глаголы в форме будущего времени или условного наклонения: лирический герой только собирается отправиться в путь для того, чтобы познать бесконечные просторы родной земли. Используемые Есениным художественно-выразительные средства, прежде всего олицетворения, создают живой образ мира, раскинувшегося между небом и землей. В стихотворении употребляются аллитерации (повторяются свистящие согласные звуки), которые создают выразительный звукописный образ разъедающей до слез сини бескрайних русских просторов: Не видать конца и края - Только синь сосет глаза. Стихотворение написано четырехстопным хореем. Есенинский хорей романсово протяжен, богат пиррихиями, которые придают напевность, лирическую плавность, задушевность всему произведению.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) № 7

Текст задания:

Прочитайте выразительно стихотворение и ответьте на вопросы:

РОССИЯ

Опять, как в годы золотые,
Три стертых треплются шлеи,
И вязнут спицы росписные
В расхлябанные колеи...
Россия, нищая Россия,
Мне избы серые твои,
Твои мне песни ветровые,-
Как слезы первые любви!
Тебя жалеть я не умею
И крест свой бережно несу...
Какому хочешь чародею
Отдай разбойную красу!
Пускай заманит и обманет,-
Не пропадешь, не сгинешь ты,
И лишь забота затуманит
Твои прекрасные черты...
Ну что ж? Одно заботой боле -
Одной слезой река шумней
А ты все та же - лес, да поле,
Да плат узорный до бровей...
И невозможное возможно,
Дорога долгая легка,
Когда блеснет в дали дорожной

Мгновенный взор из-под платка,
Когда звенит тоской острожной
Глухая песня ямщика!..
1908. Александр Блок

1. Какие образы ввел поэт в стихотворение?
2. Что значит для поэта Россия?
3. Какие художественно-выразительные средства используются Блоком?
4. Каковы тема и идея стихотворения?

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументировано сформулировано. Стихотворение выразительно прочитано. Стихотворение «Россия» было написано А.А. Блоком в 1908 году в цикле стихов «Родина». После событий 1905 года обращение поэта к теме родины было сознательным и закономерным. Поэта интересуют дальнейшие пути развития общества, историческое прошлое и будущее родной страны, судьба ее народа. Какой видит Блок свою Россию? В начале стихотворения возникает литературная аналогия: Опять, как в годы золотые, Три стертых треплются шеи, И вязнут спицы расписные В расхлябанные колеи… Это гоголевская Русь, птица-тройка, но теперь она не мчится, бойко звеня колокольчиками. В иных исторических условиях иное движение. Но и «нищая Россия» дорога поэту, пусть она убога и невзрачна, у нее трудная судьба и много лишений в прошлом. Поэт верит в ее лучшее достойное будущее: Пускай заманит и обманет, – Не пропадешь, не сгинешь ты, И лишь забота затуманит Твои прекрасные черты… Россия предстает в образе женщины, матери, жены. Блок полагал, что грядущую катастрофу мира предотвратит женское начало – неиссякаемый источник любви и самоотверженности. Женский образ дан буквально одной чертой: Ну что ж? Одной заботой боле –	

	Одной слезой река шумней, А ты все та же – лес, да поле, Да плат узорный до бровей… Платок – это черта женщины из народа, а рядом – «лес, да поле» – неброская красота родной природы. Вечен мотив пути: «дорога долгая легка», движение и развитие продолжаются. Но есть здесь и еще один важный мотив: свободы, бунта. У России «разбойная краса», а песня ямщика звенит «тоской острожной». Это тоже неотъемлемая часть истории родной страны, ее характерная особенность. И все же преобладает вера поэта в продолжение всех испытаний, в свободное и гармоническое развитие России, ведь «и невозможное возможно…».	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №8

Текст задания:

Прочитайте отрывок и ответьте на вопросы после текста.

— Всего хорошего, мессир, — произнесла она вслух, а сама подумала: «Только бы выбраться отсюда, а там уж я дойду до реки и утоплюсь».

— Сядьте-ка, — вдруг повелительно сказал Воланд. Маргарита изменилась в лице и села.

— Может быть, что-нибудь хотите сказать на прощанье?

— Нет, ничего, мессир, — с гордостью ответила Маргарита, — кроме того, что если я еще нужна вам, то я готова охотно исполнить все, что вам будет угодно. Я ничуть не устала и очень веселилась на балу. Так что, если бы он и продолжался еще, я охотно бы предоставила мое колено для того, чтобы к нему прикладывались тысячи висельников и убийц. — Маргарита глядела на Воланда, как сквозь пелену, глаза ее наполнялись слезами.

— Верно! Вы совершенно правы! — гулко и страшно прокричал Воланд. — Так и надо! — Так и надо! — как эхо, повторила свита Воланда.

— Мы вас испытывали, — продолжал Воланд, — никогда и ничего не просите! Никогда и ничего, и в особенности у тех, кто сильнее вас. Сами предложат и сами все дадут! Садитесь, гордая женщина!

Воланд сорвал тяжелый халат с Маргариты, и опять она оказалась сидящей рядом с ним на постели.

— Итак, Марго, — продолжал Воланд, смягчая свой голос, — чего вы хотите за то, что сегодня вы были у меня хозяйкой? Чего желаете за то, что провели этот бал нагой? Во что цените ваше колено? Каковы убытки от моих гостей, которых вы сейчас наименовали висельниками? Говорите! И теперь уж говорите без стеснения: ибо предложил я.

Сердце Маргариты застучало, она тяжело вздохнула, стала соображать что-то.

— Ну, что же, смелее! — поощрял Воланд. — Будите свою фантазию, пришпоривайте ее! Уж одно присутствие при сцене убийства этого отпетого негодяя-барона стоит того, чтобы человека наградили, в особенности если этот человек — женщина. Ну-с?

Дух перехватило у Маргариты, и она уж хотела выговорить заветные и приготовленные в душе слова, как вдруг побледнела, раскрыла рот и вытаращила глаза. «Фрида! Фрида! Фрида! — прокричал ей в уши чей-то назойливый, молящий голос. — Меня зовут Фрида!»

— И Маргарита, спотыкаясь на словах, заговорила:

— Так я, стало быть, могу попросить об одной вещи?

— Потребовать, потребовать, моя донна, — отвечал Воланд, понимающе улыбаясь, — потребовать одной вещи!
Ах, как ловко и отчетливо Воланд подчеркнул, повторяя слова самой Маргариты — «одной вещи»!
Маргарита вздохнула еще раз и сказала:
— Я хочу, чтобы Фриде перестали подавать тот платок, которым она удушила своего ребенка.
Кот возвел глаза к небу и шумно вздохнул, но ничего не сказал, очевидно, помня накрученное на балу ухо.
— Ввиду того, — заговорил Воланд, усмехнувшись, — что возможность получения вами взятки от этой дуры Фриды совершенно, конечно, исключена — ведь это было бы несовместимо с вашим королевским достоинством, — я уж не знаю, что и делать. Остается, пожалуй, одно — обзавестись тряпками и заткнуть ими все щели моей спальни!
— Вы о чем говорите, мессир? — изумилась Маргарита, выслушав эти действительно непонятные слова.
— Совершенно с вами согласен, мессир, — вмешался в разговор кот, — именно тряпками, — и в раздражении кот стукнул лапой по столу.
— Я о милосердии говорю, — объяснил свои слова Воланд, не спуская с Маргариты огненного глаза. — Иногда совершенно неожиданно и коварно оно пролезает в самые узенькие щелки. Вот я и говорю о тряпках.

М. Булгаков. «Мастер и Маргарита»

1. Жанровая природа романа «Мастер и Маргарита» сложна – ему дают много определений. Найдите и выпишите лишнее в определениях: *роман-миф, роман-мистика, философский роман, роман-эпопея, сатирический роман*.

2. В эпизоде, помимо Воланда и Маргариты, участвует и вся свита Воланда. Установите соответствие между персонажами (левый столбик) и их характеристиками (правый столбик). К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца. Ответ запишите в виде последовательности букв и цифр.

А) Бегемот	1) Вампир, служанка
Б) Гелла	2) Чёрт и рыцарь
В) Азазелло	3) Падший ангел, научивший людей изготовлять оружие и украшения
	4) Оборотень, любимый шут сатаны

3.В романе есть несколько ключевых слов, связанных с основными идеями художественного мира писателя, в частности: *истина, вера, свобода*.
Найдите в приведённом фрагменте ещё одно, означающее готовность помочь или простить кого-то из сострадания или соображений гуманности, и запишите его в начальной форме.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции).	

истории и теории литературы.	• Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументировано сформулировано. 1. роман-миф, роман-эпопея. 2. А-4, Б-1, В-2 3. милосердие	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №9

Текст задания:

Прочитайте отрывок и ответьте на вопросы после текста.

Несколько десятков тысяч человек лежало мертвыми в разных положениях и мундирах на полях и лугах, принадлежавших господам Давыдовым и казенным крестьянам, на тех полях и лугах, на которых сотни лет одновременно сбирали урожаи и пасли скот крестьяне деревень Бородина, Горок, Шевардина и Семеновского. На перевязочных пунктах на десятину места трава и земля были пропитаны кровью. Толпы раненых и нераненых разных команд людей, с испуганными лицами, с одной стороны брели назад к Можайску, с другой стороны - назад к Валуеву. Другие толпы, измученные и голодные, ведомые начальниками, шли вперед. Третьи стояли на местах и продолжали стрелять. Над всем полем, прежде столь весело-красивым, с его блестками штыков и дымами в утреннем солнце, стояла теперь мгла сырости и дыма и пахло странной кислотой селитры и крови. Собрались тучки, и стал накрапывать дождик на убитых, на раненых, на испуганных, и на изнуренных, и на сомневающихся людей. Как будто он говорил: "Довольно, довольно, люди. Перестаньте... Опомнитесь. Что вы делаете?" Измученным, без пищи и без отдыха, людям той и другой стороны начинало одинаково приходить сомнение о том, следует ли им еще истреблять друг друга, и на всех лицах было заметно колебанье, и в каждой душе одинаково поднимался вопрос: "Зачем, для кого мне убивать и быть убитому? Убивайте, кого хотите, делайте, что хотите, а я не хочу больше!" Мысль эта к вечеру одинаково созрела в душе каждого. Всякую минуту могли все эти люди ужаснуться того, что они делали, бросить все и побежать куда попало. Но хотя уже к концу сражения люди чувствовали весь ужас своего поступка, хотя они и рады бы были перестать, какая-то непонятная, таинственная сила еще продолжала руководить ими, и, запотелые, в порохе и крови, оставшиеся по одному на три, артиллеристы, хотя и спотыкаясь и задыхаясь от усталости, приносили заряды, заряжали, наводили, прикладывали фитили; и ядра так же быстро и жестоко перелетали с обеих сторон и расплюскивали человеческое тело, и продолжало совершаться то страшное дело, которое совершается не по воле людей, а по воле того, кто руководит людьми и мирами.

Л. Н. Толстой «Война и мир»

1. К какому роду литературы относится произведение Л. Н. Толстого «Война и мир»?
2. К какому жанру можно отнести произведение Л. Н. Толстого, изображающее многогранную картину мира, исторические события и повседневность, судьбы отдельных личностей и страны?
3. Определите тему, которая нашла отражение в данном фрагменте?
4. Назовите сражение, которое так эмоционально описывает Л. Н. Толстой.
5. В описании завершающего этапа знаменитой битвы встречаются оценочные определения («таинственная сила», «страшное дело»). Как называется это средство художественной выразительности?
6. Чья позиция осуждения антигуманной сущности войны выражена во фрагменте?

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументировано сформулировано. 1, Эпос 2.Роман-эпопея 3.Осуждение войны 4.Бородинская битва 5.Эпетитеты 6.Автора	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №10 **Текст задания:** **Определите художественные средства**		
Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). 1-Д, 2-Е, 3-Г, 4-А, 5-Б, 6-В	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №11

Текст задания:

Прочитайте выразительно стихотворение и ответьте на вопросы после текста.

Мужество

Мы знаем, что ныне лежит на весах
И что совершается ныне.
Час мужества пробил на наших часах,
И мужество нас не покинет.
Не страшно под пулями мёртвыми лечь,
Не горько остаться без крова, -

И мы сохраним тебя, русская речь,
Великое русское слово.
Свободным и чистым тебя пронесём,
И внукам дадим, и от плена спасём
Навеки!

А. А. Ахматова

1. Каков ключевой образ-символ этого стихотворения?
2. Каково понимание этого образа-символа? Только ли это русский язык?
3. Какая идея занимает ведущее место в стихотворении А.А. Ахматовой?

Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументированно сформулировано. Стихотворение выразительно прочитано. Все стихотворение звучит, как клятва. "Мужество" - это призыв защитить свою Родину. На кону судьба не только России, но и всего мира, ведь это Мировая война. На часах пробил час мужества - люди СССР бросили орудия труда и взяли оружие. Далее автор пишет об идеологии, которая действительно существовала: люди не боялись бросаться под пули, а уж без крова оставались почти все. Ведь нужно сохранить Россию - русскую речь, Великое русское слово. Анна Ахматова дает завет, что русское слово донесется чистым до внуков, что люди выйдут из плена, не забыв его. Это и русская культура, и русская речь, и духовность. Идея "Мужества" не сводится к патриотизму. Духовная свобода навеки, выраженная в вере в свободу русского слова, – вот ради чего народ совершает свой подвиг.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №12

Текст задания:

Прочитайте выразительно стихотворение и ответьте на вопросы после текста.

Жди меня. К. Симонов

1. Какая поэтическая фигура лежит в основе стихотворения? Чему она служит, что подчёркивает?
2. Только ли горячая мольба звучит в стихотворении?

3. К чему приравнивает лирический герой умение ждать? 4. Можно ли сказать, что и поэзия воевала? Как она это делала?		
Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументированно сформулировано. Стихотворение выразительно прочитано. **Ответы:** 1. Анафора 2. В стихотворении - сплав личного и гражданско-патриотического. 3. Лирический герой приравнивает умение ждать к душевному подвигу, достойному встать вровень с ратным. 2. В поэзии военных лет слиты воедино и гражданственность, и интимность, и философичность.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №13 **Текст задания:** **Прочитайте выразительно стихотворение и ответьте на вопросы после текста.** МГНОВЕНИЯ**.** *Роберт Рождественский. 1997 г.* 1. В каком кинофильме звучит песня «Мгновения»? 2. Какова тема стихотворения? 3. Какова идея стихотворения? 4. Как Роберт Рождественский связан с г.Омском?		
Объекты оценки	**Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)**	**Отметка о выполнении**
Умение анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика, проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументированно сформулировано. Стихотворение выразительно прочитано. **Ответы:**	

	1. В фильме «Семнадцать мгновений весны» 2. Жизнь «соткана» из мгновений 3. Идея стихотворения заключена в строках «Мгновенья раздают - кому позор,/кому бесславье, а кому бессмертие». 4. С 1934 года Роберт живёт с родителями и бабушкой в Омске. С началом войны мать была призвана на фронт. С уходом матери на войну Роберт остаётся с бабушкой Надеждой Алексеевной Фёдоровой. Первая публикация. В 1941 году в «Омской правде» появилось небольшое стихотворение, написанное школьником – Робертом Петкевичем - это стихотворение «С винтовкой мой папа уходит в поход…» («Омская правда», 8 июля 1941 г.) . Это было первое стихотворение Р.Рождественского. Живущий в Омске мальчик пишет стихи, в которых мечтает о том, как попадет на фронт. Бабушка умирает в апреле 1943 г., и Вера Павловна приезжает ненадолго в отпуск, чтобы прописать в свою квартиру сестру. Роберт живёт с тётей и двоюродной сестрой до 1944 года. Потом мать решает забрать сына к себе, оформив его как сына полка. Однако по дороге, в Москве, изменяет своё решение, и Роберт попадает в Даниловский детский приёмник.	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №14

Текст задания:

Прочитайте отрывок и ответьте на вопросы после текста.

Шукшин Василий Макарович «Дядя Ермолай»

1. Почему рассказ назван так, а не иначе? Что этим хотел сказать автор?
2. «Вспоминаю из детства один случай» - так начинается рассказ. Не вспомнился, не вспомнил, а вспоминаю. В чем смысл употребления глагола в такой временной форме?
3. «Вот рассказы, какими они должны быть: рассказ-судьба, рассказ-характер, рассказ-исповедь. В каждом должно быть что-то настоящее», - писал В.М. Шукшин. К какому типу рассказов вы отнесете «Дядю Ермолая»? Что «настоящего» в этом произведении?
4. Какова главная мысль рассказа?

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Умение анализировать и интерпретировать художественные	• Художественные произведения проанализированы и интерпретированы с использованием сведений по истории и теории литературы (тематика,	

произведения, используя сведения по истории и теории литературы.	проблематика, система образов, особенности композиции). • Авторская позиция выявлена, отношение к прочитанному произведению аргументированно сформулировано. **Ответы:** 1. Название рассказов В.М. Шукшина чаще всего состоит из одного слова – имени героя. Автор тем самым выделяет его из числа других действующих лиц. Данное произведение названо не «Мальчики», не «Ночное», не «Гроза», наконец, а «Дядя Ермолай». Именно его образ является центральным, именно к нему возвращается в памяти автор: «И дума моя о нем простая: вечный был труженик, добрый, честный человек. Как, впрочем, все тут…» 2. Такая форма глагола употреблена здесь не случайно. Рассказчик вновь и вновь возвращается к этому случаю, помнит о нем постоянно. Мучает его совесть, не дает покоя память. В черновике к этому рассказу В.М. Шукшин записал: «А утро было – в этом и рассказ – утро после дождя. И всю жизнь снится мне то утро». Д.С. Лихачев в «Письмах о добром и прекрасном» отмечал: «Ничто из приобретенного в молодости не проходит бесследно. Привычки, воспитанные в молодости, сохраняются на всю жизнь. Есть русская пословица: «Береги честь смолоду». В памяти остаются все поступки, совершенные в молодости. Хорошие будут радовать, дурные не давать спать». 3, 4 «Дядя Ермолай» – «рассказ-судьба», «рассказ-характер». Непростая, тяжелая судьба труженика стала основой для создания обобщенного типа крестьянских характеров со светлой душой и праведными делами. Их можно и не разглядеть со стороны, но они очевидны. Мудрость, душевная доброта, трудолюбие, стремление во что бы то ни стало «дойти до самой сути», обостренное чувство правды и справедливости – вот составляющие черты шукшинского праведника, каким и является дядя Ермолай. Но «Дядя Ермолай» еще и «рассказ-исповедь». Исповедь близка раскаянию, поэтому в финале рассказа возникает мотив раскаяния – этой спасительной миссии совести. С высоты прожитого и философски осмысленного времени вспоминает автор о честном и добром труженике Ермолае, о его открытом неприятии всякого рода иждивенчества, лжи.	

Примерные вопросы

1. А.Н. Островский. Героиня пьесы А.Н. Островского «Гроза».
2. И.А. Гончаров. Общая характеристика романа «Обломов»
3. И.С. Тургенев. Образ Базарова в романе «Отцы и дети».
4. И.С. Тургенев. Конфликт двух мировоззрений в романе «Отцы и дети».
5. Н.А. Некрасов. Основные мотивы лирики.
6. Как понимают счастье герои и автор поэмы Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо».
7. Ф.М. Достоевский. Причины преступления Раскольникова в романе «Преступление и наказание».
8. Л.Н. Толстой. Мысль народная в романе «Война и мир».
9. Л.Н. Толстой. Мысль семейная в романе «Война и мир».
10. Духовный путь Андрея Болконского и Пьера Безухова в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
11. Ф.И. Тютчев. Основные мотивы лирики.
12. А.А. Фет. Основные мотивы лирики.
13. А.П. Чехов. Прошлое, настоящее и будущее в пьесе «Вишневый сад».
14. Рассказ А.П. Чехова «Ионыч». Тема гибели человеческой души.
15. И.А. Бунин. Основные темы и идеи прозы.
16. А.И. Куприн. Основные темы и идеи прозы.
17. Тема любви в прозе А.И. Куприна на примере рассказа «Гранатовый браслет».
18. М. Горький. Герои ранних рассказов.
19. М. Горький. Споры о человеке в пьесе «На дне».
20. Поэзия Серебряного века (общий обзор).
21. А.А. Блок. Тема Родины в лирике.
22. А.А. Ахматова. Тема поэта и поэзии в лирике.
23. С.А. Есенин. Тема родины и природы в лирике.
24. В.В. Маяковский. Сатирические стихотворения.
25. В.В. Маяковский. Основные темы, идеи, образы.
26. М.А. Булгаков. Сатира и юмор в произведениях (на примере повести «Собачье сердце»).
27. М.А. Шолохов. Картины жизни донского казачества в романе «Тихий Дон»,
28. А.Т. Твардовский. Военная тема в лирике.
29. Великая Отечественная Война в прозе XX века (на примере одного произведения).
30. А.И. Солженицын. Тема трагической судьбы человека в тоталитарном государстве в произведениях (на примере рассказа «Один день из жизни Ивана Денисовича»).
31. Человек и природа в русской прозе XX века (на примере одного произведения).

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

2. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

2.1.Вопросы промежуточной аттестации для оценки знаний.

Литература второй половины 19 в. И.А.Гончаров.
Роман «Обломов». Параллели образов Штольц – Обломов.
образы героев. Понятие «обломовщина».
Островский. Биография и творчество.
Драма «Гроза». Характеристика жанра, Образы «темного царства».
Смысл названия. Образ Катерины.
И.С.Тургенев. Биография и творчество.
Роман «Отцы и дети». Сюжет, конфликт.
Поэзия «чистого» искусства. Ф.И.Тютчев, А.А.Фет.
Н.А.Некрасов. Творчество. «Кому на Руси жить …»
Система образов и их характеристика, Смысл названия.
Салтыков-Щедрин. Сказки «Как мужик двух генералов…», «Дикий помещик».
Социальная сатира.
Ф.М.Достоевский. Творчество, биография
«Преступление и наказание» - истоки преступления. Смысл названия.
характеристика образов героев
Л.Н.Толстой. Этапы творчества, роль в литературе.
Роман-эпопея «Война и мир» Смысл названия.
Тема семейная и народная в романе.
А.П.Чехов. Творчество, биография.
«Ионыч», «Человек в футляре» - образ «маленького человека».
И.А.Бунин. «Господин из Сан-Франциско», система символов.
А.И.Куприн. «Гранатовый браслет» - мир человеческих чувств.
Поэзия «Серебряного века».
Модернизм – структура, хронология, представители.
М.Горький. Творчество, биография. «Старуха Изергиль» - тема подвига во имя людей.
Пьеса «На дне». Философский спор о правде. Система образов.
А.Блок. Биография. Цикл «Прекрасной Даме». Структура.
Поэма «Двенадцать» Анализ, особенности.
С.А.Есенин. Биография, Творчество. Имажинизм – характеристика. Основные мотивы лирики.
В.Маяковский. Жизнь и творчество. Футуризм. Стихи.
М.А.Булгаков. Этапы творчества. Сатира в повести «Собачье сердце».
«Мастер и Маргарита» - троемирие, борьба добра со злом.
А.Твардовский. «Василий Теркин».
В.Шукшин. Особенности национального характера в рассказах «Чудик», «Срезал», «Микроскоп».

Методические рекомендации по выполнению работы

Промежуточный контроль осуществляется в форме зачета с оценкой. Зачет проходит в устной форме в виде собеседования по вопросам итогового контроля. При выставлении результата по зачету учитывается уровень приобретенных компетенций студента.

Требования и критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию общепрофессиональных компетенций.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.

Вариант примерного билета:

1.И.С. Тургенев. Конфликт двух мировоззрений в романе «Отцы и дети».

2. С.А. Есенин. Тема родины и природы в лирике поэта.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

СОО.01.03. История

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины «История».

Составитель:

Тимченко В.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств……. 4
II. Фонды оценочных средств для текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 10

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения.

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «История» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**

ОК01. Выбирать способы решения задач профес сиональной деятель ности применител ьно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а)базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени;

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б)базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных

	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в)работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности;

	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными Коммуникативными действиями: б)совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г)принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки;	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев ит.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России;

	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края истории России и всемирной истории XX–начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории.
ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX–начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:	войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX–начала XXIв.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX–начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного краяи истории России в XX–начале XXI в.; определять современников исторических событий истории Россиии человечества вцелом вXX – начале XXIв.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической и н ф о р м а ц и и ,в том числе исторические карты/схемы, по истории России зарубежных стран XX–начала

	- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные,познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	XXIв.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; -уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных· и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников;

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Диктант
Выполнение практических работ
Тестирование

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценивания диктанта
Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.
Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.
Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.
Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	**Уровень подготовки**
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: - Полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; - изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию, в определенной логической последовательности; - показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; - продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; - отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: - его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; - допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; - допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: - неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; - не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: - не раскрывает основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	**Уровень подготовки**
«Отлично»	Выставляется обучающемуся,если: - работа выполнена полностью; - в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; - в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности ,описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: - работа выполнена полностью, но обоснования ответа (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); - допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: –допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в ответе, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18÷ 20	5	отлично
15÷ 17	4	хорошо
12÷ 14	3	удовлетворительно
менее12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14÷ 15	5	отлично
12÷ 13	4	хорошо
10÷ 11	3	удовлетворительно
менее10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9÷ 10	5	отлично
7÷ 8	4	хорошо
5÷ 6	3	удовлетворительно
менее5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплект примерных заданий

Тест «Россия в 1991-2000 гг.»

А1. Что стало характерной чертой развития экономики России в 1990-е гг.?
1) преимущественное развитие тяжелой промышленности
2) усиление военно-промышленного комплекса
3) развитие различных форм собственности
4) существенная финансовая поддержка государственных предприятий

А2. Какой орган государственной власти России перестал существовать в начале 1990-х гг.?
1) Государственный совет

2) Верховный Совет
3) Совет Федерации
4) Конституционный Суд
А3. Либерализация цен - это
1) отказ от обязательств по погашению долгов страны
2) увеличение зарубежных инвестиций
3) отказ от государственного регулирования ценообразования
4) падение покупательной способности денег и рост цен
А4. Какое из утверждений является верным?
1) Характерная черта экономической политики правительства Е. Т. Гайдара - отказ от внешних займов
2) В 1996 г. Б. Н. Ельцин стал Президентом СССР
3) Приватизационные чеки (ваучеры) были введены в 1992 г.
4) По Конституции Российская Федерация – парламентская республика
А5. В начале октября 1993 г. в Москве было объявлено чрезвычайное положение в связи с
1) забастовкой и актами протеста шахтеров
2) образованием ГКЧП
3) волной демонстраций противников войны в Афганистане
4) вооруженными столкновениями сторонников Президента и Верховного Совета
А6. Какая черта была характерна для социально-экономической ситуации в стране в начале 1990-х гг.?
1) стабилизация экономической ситуации
2) снижение уровня жизни основной массы населения
3) рост сельскохозяйственного производства
4) рост промышленного производства
А7. Какая черта характеризовала экономику России в середине 1990-х гг.?
1) ликвидация коррупции в сфере экономики
2) вывоз капиталов за границу
3) отсутствие банковской системы
4) отсутствие внешнего долга у России
А8. Какая черта характеризовала социальную ситуацию в России в период проведения рыночных реформ в начале 1990-х гг.?
1) резкое увеличение неравенства доходов населения
2) совершенствование системы государственного социального обеспечения
3) введение бесплатного медицинского обслуживания населения
4) улучшение демографической ситуации

Критерии оценки:
Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.
Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.
Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.
Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

Тест по теме: «Россия в конце XX – начале XXI в.»

1.Определите, в чем состоит значение перестройки в жизни Советского общества:
А) Заложила основы становления рыночных отношений
Б) Усилился партийный диктат в духовной жизни общества
В) Были созданы предпосылки для перехода к демократии
Г) Началось возрождение многопартийности
2.Когда состоялись первые выборы народных депутатов РСФСР:
А) 7 февраля 1989 года
Б) 9 апреля 1990 года
В) 4 марта 1990 года

Г) 14 июня 1991 года

3.Кто не входил в состав ГКЧП:

А) вице-президент Янаев Г.И.

Б) министр обороны Язов Д.Т.

В) председатель Верховного совета Хасбулатов Р.И.

Г) председатель КГБ Крючков В.А.

4.Составьте хронологическую таблицу: «Основные события Перестройки».

А. 12 июня 1990г.

1. образован ГКЧП.

Б. 19 августа 1991 г.

2.отставка Президента СССР Горбачева М.С.

В. 28 октября 1991 г.

3.ратификация Беловежских соглашений.

Г. 12 декабря 1991 г.

4. Декларация о суверенитете РСФСР.

Д. 25 декабря 1991 г.

5. образование ГКЧП

5.Определите, что включала программа Ельцина о переходе России к рынку:

А) либерализация цен и торговли.

Б) приватизация.

В) земельная реформа.

Г) внеэкономическое принуждение.

6.Когда новым председателем правительства был утвержден В.В.Путин

А) июль 1999 г.

Б) август 1999 г.

В) сентябрь 1999 г.

Г) октябрь 1999 г.

7.Определите, что относится к реформам Путина В.В. по укреплению Российской государственности:

а) реформа Федерального собрания.

Б) конвертируемость рубля, финансовая реформа.

В) судебная и военная реформы.

Г) аграрная реформа.

8.Что помогло правительству Российской Федерации повысить жизненный уровень населения:

А) модернизация промышленности

Б) реформы в сельском хозяйстве

В) увеличение государственных расходов на развитие науки

Г) высокие мировые цены на нефть

9.Определите основные черты новой внешнеполитической стратегии России

А) восстановление отношений России с НАТО

Б) поддержка Россией ООН

В) постоянное участие президента России в работе «большой восьмерки».

Г) диктат и усиление влияния на СНГ.

10. Дайте определение следующим понятиям:

Сепаратизм, федерация, приватизация, рыночная экономика, разделение властей.

Словарный диктант (дать развернутое определение)

Тема: «Военный коммунизм. НЭП. Индустриализация. Коллективизация.»

1 вариант.

1. "Милитаризация труда"
2. Закон "о трех колосках»
3. Двадцатипятитысячники

4. Раскулачивание
5. Движение многостаночниц
6. Трудовой энтузиазм
7. Форсированные темпы индустриализации
8. Перекачивание средств из деревни в город
9. Иностранные концессии
10. Нэпман
11. Частная торговля
12. Главкизм
13. Наемный труд
14. Карточная система
15. Рыночные отношения
16. «Уравниловка»
17. Индустриализация.
18. Коллективизация.

2 вариант

1. Финансовые источники индустриализации
2. План ГОЭЛРО
3. «Пятилетка»
4. Всеобщая трудовая повинность
5. Хозрасчет
6. Мелкая, средняя ч.собственность
7. КАС
8. Трудовые армии
9. Стахановское движение
10. Ликвидация кулачества как класса
11. Сплошная массовая коллективизация
12. Кулак и батрак
13. Статья И. Сталина "Головокружение от успехов"
14. Подкулачник
15. Середняк
16. Трудодень
17. Колхоз
18. Голодомор

Список практических работ:

Практическое занятие №1.Вашингтонская система международных отношений

Практическое занятие №2.Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.

Практическое занятие №3. Начало Второй мировой войны.

Практическое занятие № 4,5. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.

Практическое занятие №6.Гражданская война.

Практическое занятие № 7,8.СССР в 20-е г.г.

Практическое занятие № 9. СССР и мировое сообщество в 1929-1939г.г.

Практическое занятие №10. Начальный период Великой Отечественной войны.

Практическое занятие № 11.Наука и культура в годы войны.

Практическое занятие № 12,13.Страны Азии во второй половине XX – начале XXIв.

Практическое занятие № 14.Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы.

Практическое занятие № 15,16. СССР в 1953-1964 гг**.**

Практическое занятие №17. Развитие науки, образования, здравоохранения.

Практическое занятие №18. Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг.

Практическое занятие №19. Российская экономика в условиях рынка.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Экзамен

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

3. Комплект примерных заданий

Вопросы к экзамену

1. Причины, ход, итоги I мировой войны. Россия в войне.
2. Причины Февральской революции. Свержение царизма. Главные итогии значение революции.
3. Двоевластие. Три кризиса Временного правительства. Роль РСДРП (б) и Советов в период с апреля по сентябрь 1917г. Большевизация Советов.
4. Причины Октябрьской революции. Октябрьское вооруженное восстание в Петрограде. II Всероссийский съезд Советов. Итоги и значение Великой российской революции.
5. Внутренняя и внешняя политика большевиков в конце 1917- начале 1918 года. Разгон Учредительного собрания. Брестский мир.
6. Гражданская война, иностранная интервенция. Причины, значение, итоги.
7. «Военный коммунизм»: причины, меры, значение, итоги.
8. Образование СССР: причины, значение.
9. НЭП: причины, меры, значение, итоги.
10. Внутрипартийная борьба в ВКП(б) после смерти В.Ленина. И.Сталин у власти.
11. Индустриализация: причины, меры, итоги, значение.План ГОЭЛРО.
12. Коллективизация: причины, меры, итоги,значение.
13. Преобразования большевиков в культуре, науке, образовании.
14. СССР и международное сообщество в 20-30е г.г.
15. Приход Гитлера к власти. Причины II мировой войны.

16. Причины и начало Великой Отечественной войны. План «Барбаросса»",Ост", блиц-криг.
17. Брестская крепость. Подвиг советских пограничных застав. Герои обороны Брестской крепости.Значение.
18. Битва за Москву, ход, итоги, значение.
19. Блокада Ленинграда, ход, итоги, значение.
20. Наступательные операции Красной Армии в 1942г. Итоги, значение.
21. Начало коренного перелома в ВОВ. Сталинградская битва. Ход,итоги, значение
22. Коренной перелом в ВОВ. Курская дуга. Ход, итоги, значение
23. Героизм тружеников тыла. Операция по переброске промышленности на восток страны. Итоги, значение
24. Партизанское и подпольное движение. Герои-партизаны и подпольщики. "Рельсовая война", операция "Концерт"
25. Восточно-Прусская операция. Штурм Кенигсберга. Даты, ход, итоги. Значение
26. Антигитлеровская коалиция. Тегеранская, Ялтинская, Потсдамская конференции.
27. Битва за Берлин. Даты,ход. Итоги, значение
28. Итоги Второй мировой и ВОВ. Значение
29. Нюрнбергский процесс. Даты, итоги, значение.
30. СССР и мировое сообщество после Второй мировой войны. «Холодная война». Биполярный мир.
31. Восстановление промышленности в послевоенные годы. Альтернатива послевоенного развития СССР. Смерть И.Сталина.
32. XX съезд КПСС. Доклад Н. Хрущева. Итоги и значение.
33. «Хрущевская оттепель».
34. Социально-экономическое развитие СССР в 50е-сер.60-х г.г.
35. СССР в 60е –нач. 80х г.г.
36. Достижения СССР в науке, образовании, культуре в 50-80е г.г.
37. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х г.г.
38. «Перестройка» М.Горбачева.
39. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. «Парад суверенитетов».
40. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.
41. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х г.г.
42. Развитие суверенной России. Борьба с инфляцией 1992-1998 г.г.
43. Конституционный кризис 1993 г. Принятие Конституции 1993 г. Формирование новой государственности России.
44. Президентство В.Путина. Национальные проекты.
45. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.

Образец билетов:

Билет 4

1. Февральская буржуазно-демократическая революция
2. Внешняя политика СССР в 1970-е-1980-е гг.
3. Н.С. Хрущев. Характеристика политической личности

Билет 5

1. Октябрьская революция
2. Международные отношения в 1930-е годы.
3. В.С. Черномырдин. Характеристика политической личности

Время проведения экзамена

Экзамен проводится устно. Время проведения – 6 часов

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

СОО.01.04 География

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы по дисциплине «География».

Разработчик:

Горшкова Е. А., преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4

II. Фонды оценочных средств текущего контроля.....11

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля.....27

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения общеобразовательной дисциплины СОО.01.04 География программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России;
		определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
		освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);
		выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
		сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой

		хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
		Знания:
		владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико- ориентированных задач;
		об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
		проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;
		находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений;
		определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
		Знания:
		о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);

ОК 03.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию;
		формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источнико
		использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
		Знания:
		географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		применять социально- экономические понятия для решения учебных и (или) практико- ориентированных задач;
		Знания:
		владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;
		описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
		проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;
		устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран;
		формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
		Знания:
		о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);
		сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов;

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		географического анализа и интерпретации информации из различных источников: - находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;
		представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию;
		приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России;
		определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
		применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: - объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; - объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества;
		использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
		Знания:
		понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества:
		формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
		применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях

		взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико- ориентированных задач;
		географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
		Знания:
		сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: - различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; - использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов;
		проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;
		представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию;
		формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
		сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности

		стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества;
		Знания:
		освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
		владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико- ориентированных задач;
		использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения общеобразовательной дисциплины.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой общеобразовательной дисциплины СОО.01.04 География предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. География как наука.	Устный опрос Тестирование
2	Раздел 2. Природопользование и геоэкология.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
3	Раздел 3. Современная политическая карта.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
4	Раздел 4. Население мира	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
5	Раздел 5. Мировое хозяйство	Устный опрос Тестирование Выполнение и защита презентации
6	Раздел 6. Регионы и страны мира	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
7	Раздел 7. Глобальные проблемы человечества	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- тестирование,
- выполнение практических работ, заданий,
- эссе, рефераты,
- презентации по темам раздела.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценивания результатов устного и письменного опросов

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***
Отлично	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется в научно-понятийном аппарате; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «отлично» предполагает грамотное и логичное изложение ответа, обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.
Хорошо	обучающийся полностью освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
Удовлетворительно	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
Неудовлетворительно	обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по теме/разделу, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки учебных действий при выполнении тестов

Оценка	***Критерии оценки от общего количества верных вопросов***				
	%	***60 вопросов***	***40 вопросов***	***20 вопросов***	***10 вопросов***
Отлично	86-100%	52-60	35-40	18-20	9-10
Хорошо	66-85%	40-51	27-34	15-17	7-8

Удовлетворительно	50-65%	30-39	20-26	10-14	5-6
Неудовлетворительно	0-49%	0-29	0-19	0-9	0-4

Критерии оценки учебных действий при выполнении практических занятий

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***
Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия
Удовлетворительно	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	не решил учебно-профессиональную задачу или задание

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения работать с картами атласа и контурными картами, а также анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Критерии оценки уровня знаний, умений и навыков при работе с контурными картами

Критерии оценивания. Студенты продемонстрировали, знание географической номенклатуры, расположение географических объектов, владение «языком» картографии, знания и умение пользоваться условными обозначениями, грамотно наносить географические объекты на контурную карту. Студент владеет географической номенклатурой, правильно локализует объекты, верно использует условные обозначения.

Оценка	***Характеристика уровня знаний, умений и навыков при работе с контурными картами***
Отлично	Студент владеет географической номенклатурой, правильно локализует объекты, верно использует условные обозначения, 100% географических объектов задания нанесены правильно
Хорошо	Студент владеет географической номенклатурой, с незначительными ошибками локализует объекты, верно использует условные обозначения, 90% географических объектов задания нанесены правильно
Удовлетворительно	Студент не в полной мере владеет географической номенклатурой, локализует объекты с ошибками, с ошибками использует условные обозначения, 60-70% географических объектов задания нанесены правильно
Неудовлетворительно	Студент не владеет географической номенклатурой, локализует объекты с грубыми ошибками, с ошибками использует условные обозначения,

	менее 50% географических объектов задания нанесены правильно

Критерии оценки учебных действий обучающихся при реферативном исследовании

Оценка	*Характеристика ответа обучающегося*
Отлично	усвоил проблему на уровне знаний, необходимых для решения профессиональных задач на исполнительском уровне; последовательно и грамотно его излагает, опираясь на знания основной и дополнительной литературы, обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; делает выводы и обобщения; свободно владеет системой понятий
Хорошо	твердо усвоил тему, по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; не допускает существенных неточностей; делает выводы и обобщения; владеет системой понятий
Удовлетворительно	тема раскрыта недостаточно четко и полно, опирается на знания только основной литературы; допускает несущественные ошибки и неточности; затрудняется в формулировании выводов и обобщений; частично владеет системой понятий
Неудовлетворительно	не усвоил значительной части проблемы; допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; не формулирует выводов и обобщений; не владеет системой понятий

Критерии оценки учебных действий при оценке эссе

Критерий	*Требования к эссе*	*Макс. кол-во баллов*
Знание и понимание теоретического материала	Рассматриваемые понятия определяются четко и полно, приводятся соответствующие примеры, используемые понятия строго соответствуют теме, самостоятельность выполнения работы.	2
Анализ и оценка информации	Грамотно применяется категория анализа, умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, объясняются альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, обоснованно интерпретируется текстовая информация, дается личная оценка проблеме.	4
Построение суждений	Изложение ясное и четкое, приводимые доказательства логичны, выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией, приводятся различные точки зрения и их личная оценка, общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру, например, проблемной научной статьи.	4
Оценка	**«Отлично»** **«Хорошо»** **«Удовлетворительно»** **«Неудовлетворительно»**	**10 баллов** **7-9 баллов** **4-6 баллов** **0-3 балла**

Критерии оценивания выступления с презентацией

Оценка	*Характеристика ответа обучающегося*
Отлично	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко; отсутствуют фактические ошибки; проведён глубокий и детальный анализ проблемы; работа иллюстрирована примерами, демонстрирующими глубокое понимание сути поставленной проблемы; презентация не перегружена избыточной информацией, не

	относящейся к исследуемой теме. **Дизайн:** материалы чётко структурированы, эффекты, применённые в презентации, не отвлекают от её содержания, способствуют акцентированию внимания на наиболее важных моментах; стиль оформления презентации (графического, звукового, анимационного) соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации, анимационные объекты работают должным образом; на слайде чётко выделены ключевые моменты. **Логичность изложения:** в презентации чётко обозначена актуальность исследования; логичен и понятен ход мысли; приведены адекватные аргументы; в заключении презентации приведены лаконичные, ёмкие выводы. **Выступление:** выступающий абсолютно свободно владеет содержанием, ясно излагает идеи; свободно и корректно отвечает на вопросы и замечания аудитории; обращается к аудитории, поддерживает контакт с ней; в выступлении отражен вклад каждого участника в работу группы (по возможности).
Хорошо	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов; проведён достаточно полный анализ проблемы; в работе использованы примеры; при этом имеются ряд незначительных несоответствий и противоречий. **Дизайн:** материалы структурированы недостаточно чётко; некоторые применённые эффекты отвлекают внимание зрителя; имеются несоответствия между стилем оформления и информационным содержанием слайда. **Логичность изложения:** в презентации недостаточно чётко обозначена актуальность темы; приведены спорные аргументы; не в должном объёме отражены результаты развития мысли, выводы. **Выступление:** выступающий достаточно свободно владеет темой, при этом допускает неточности, которые, тем не менее, не препятствуют пониманию излагаемой темы; работа команды достаточно согласована.
Удовлетворительно	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация, изложенная в презентации, не соответствует обозначенной теме; в тексте присутствуют серьёзные фактические ошибки, информация недостаточно структурирована, не полная; анализ темы проведён недостаточно полно; работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалов; отсутствуют примеры, которые бы могли показать уровень понимания заявленной темы. **Дизайн:** презентация изобилует мультимедиа-эффектами, которые не соответствуют содержанию слайдов и не отвечают целям создания презентации; эффекты отвлекают внимание, фон затрудняет восприятие информации на слайде, текст, трудно читается; структура презентации затрудняет понимание излагаемого материала. **Логичность изложения:** в презентации не отражены в логической последовательности актуальность обсуждаемой темы, развитие мысли, не приведены аргументы выдвигаемых положений; не приведены выводы, или они размыты и неясны. **Выступление:** выступающий недостаточно свободно владеет темой, испытывает трудности при изложении идеи и в ответах на вопросы; злоупотребляет обращением к тексту слайда; нет слаженности в работе всех участников команды.
Неудовлетворительно	**Информативность и полнота раскрытия темы:** тема не раскрыта, нет аналитического подхода к трактовке информации, нет статистики, либо таковая не соответствует теме. **Дизайн:** оформление либо отсутствует, либо не соответствует заявленному содержанию, нет целостной концепции в оформлении. **Логичность изложения:** логика изложения отсутствует, либо нет взаимосвязи

	с содержанием. **Выступление:** выступающий зачитывает текст, допуская фонетические ошибки, либо устная подготовленная речь изобилует лексико-грамматическими ошибками и неточностями.

3. Комплект примерных заданий

Вопросы для устного опроса.

1. Какие политические режимы существуют в современном мире и каковы их характерные черты?
2. Что собой представляет республиканская форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
3. Что собой представляет монархическая форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
4. Объясните, в чем заключается различие между унитарной и федеративной формами административно-территориального устройства стран и как они представлены на современной политической карте мира.
5. Охарактеризуйте формирование и сущность понятий о географической и окружающей среде.
6. Объясните содержание понятия о природопользовании и назовите главные научные концепции, с ним связанные.
7. Дайте характеристику теоретических основ проблемы рационального использования природных ресурсов.
8. Объясните, как вы понимаете ресурсообеспеченность и как ее определяют.
9. В чем заключаются эколого-географические исследования?
10. Объясните, что входит в понятие «ресурсы Мирового океана», и представьте его в виде схемы.
11. Охарактеризуйте размещение нефтяных и газовых ресурсов на континентальном шельфе Мирового океана.
12. Расскажите об энергетических ресурсах Мирового океана.
13. Дайте оценку биологических ресурсов Мирового океана и объясните, какие проблемы возникают в связи с их использованием.
14. Объясните, что входит в понятие о климатических и космических ресурсах.
15. Дайте краткую характеристику рекреационных ресурсов. На какие типы и классы их подразделяют?
16. Охарактеризуйте источники сведений о численности населения.

17. Покажите на конкретных примерах ускорение процесса роста численности мирового населения в эпоху Новейшего времени.

18. Объясните различия между темпами роста населения в отдельных крупных регионах мира.

19. Опираясь на теорию демографического перехода, охарактеризуйте причины демографического взрыва в развивающихся странах.

20. Назовите основные меры экологической политики.

21. Охарактеризуйте осуществление экологической политики на региональном и глобальном уровнях.

22. Дайте характеристику экологической ситуации в экономически высокоразвитых странах.

23. Расскажите о том, как экологическая политика осуществляется в странах с переходной экономикой.

24. Объясните, почему наиболее сложная экологическая ситуация ныне характерна для большинства развивающихся стран.

Примерный перечень тем для эссе и рефератов

25. Географические представления в эпоху Возрождения.

26. Христофор Колумб и его проект.

27. Морской путь Васко да Гама.

28. Кругосветное путешествие Магеллана.

29. Пиратские экспедиции XVI-XVIII вв.

30. Викинги и их походы.

31. История возникновения географических карт, первые карты.

32. Знаменитые походы Ермака.

33. Путешествия Ивана Москвитина.

34. Открытия Семена Дежнева.

35. Экспедиции И.И. Беринг

36. Геологическое строение и полезные ископаемые своего района, экологические проблемы, связанные с их добычей и переработкой

37. Геология, рельеф и полезные ископаемые Урала (Западной или Средней Сибири, Кавказа или другой физико-географической страны)

38. Карстовые формы рельефа на Урале

39. Криогенная морфоскульптура и ледниковые формы рельефа России

40. Радиационный и тепловой баланс географической оболочки и Среднего Урала

41. Циркуляция атмосферы и характер погоды по регионам России

42. Климат и воды Урала (Средней Азии, Западной Сибири, Забайкалья или другой физико-географической страны)

43. Характеристика озер и болот своего района

44. Ландшафтная картосхема лесного парка (ООПТ) и методика ее составления

45. Высотная поясность Урала (Кавказа, Тянь-Шаня, Алтая, Саянских гор, гор Тывы или другого горного района)

46. Физико-географическая характеристика гор Северо-Восточной Сибири

47. Влажные тропические леса Земли и экологические проблемы данной природной зоны.

48. Ледниковые периоды Земли и их влияние на климат (рельеф, почвенно-растительный покров) Северной Америки и Евразии.

49. Национальные парки, особенности их размещения (материк по выбору) и физико-географическая характеристика территорий.

50. Сравнительная характеристика высотной поясности Альп и Гималаев.

51. Экологические проблемы национальных парков США и Канады.

52. Эндемики растительного и животного мира материка и физико-географические закономерности их размещения (материк по выбору).

Примеры тестовых заданий

1. Современная политическая карта.

1. Найдите правильные пары названий стран – гигантов по площади и их столиц:

а) США – Нью-Йорк;

б) Великобритания – Лондон;

в) Австралия – Канберра;

г) Канада – Оттава;

д) Китай – Шанхай.

2. Найдите правильные пары названий стран – гигантов по населению и их столиц:

а) Нигерия – Каир;

б) Индонезия – Джакарта;

в) Пакистан – Исламабад;

г) Саудовская Аравия – Эр-Рияд;

д) Канада – Оттава.

2. Природопользование и геоэкология.

1. Какие из указанных утверждений верны?

а) Географическая среда – часть земной природы, с которой человеческое общество непосредственно взаимодействует в своей жизни и производственной деятельности.

б) Понятие «природа» более широкое, чем понятие «географическая среда».

в) Географическая среда – необходимое условие жизни и деятельности общества.

г) Все перечисленные.

2. Ресурсами, выделяемыми по характеру использования, являются:

а) минеральные;

б) рекреационные;

в) климатические;

г) таких ресурсов нет.

3. Население мира.

1. Демографическим взрывом называют:

а) рост терроризма в перенаселенных странах;

б) рациональный тип воспроизводства населения;

в) феномен быстрого роста численности населения в развивающихся странах в середине XX века;

г) все перечисленное.

2. Выберите правильные утверждения:

а) решающее воздействие на воспроизводство населения оказывают социально-экономические факторы;

б) никогда население мира не возрастало так быстро как в середине XX века;

в) к 2000 году численность населения Земли превысила 6 млрд. человек;

г) все перечисленные утверждения правильные.

4. Научно-техническая революция и мировое хозяйство.

1. Научно-техническая революция – это:

а) качественный скачок в развитии науки и техники;

б) исторически сложившаяся совокупность национальных хозяйств;

в) переворот в производительных силах, основанный на превращение науки в непосредственную производительную силу общества;

г) все перечисленное.

2. выберите неверное утверждение:

а) под универсальностью НТР понимается охват этим процессом всех сфер и отраслей хозяйства;

б) четыре составные части НТР – наука, управление, электронизация, химизация;

в) увеличение объема доменных печей – пример эволюционного развития техники и технологии;

г) примером комплексной автоматизации может служить использование роботов при производстве автомобилей.

5. География отраслей мирового хозяйства.

1. Выберите неверные утверждения.

а) Саудовская Аравия, США и Россия входят в первую тройку стран по размерам добычи нефти.

б) Россия, США и Канада входят в первую тройку стран по размерам добычи угля.

в) Индия и Китай не входят в первую десятку стран по размерам выработки электроэнергии.

г) Экспорт каменного угля из Западной Европы в США получил название «угольного моста».

д) Более ¾ электроэнергии Франции вырабатывается на АЭС.

2. Выберите варианты, в которой все три страны относятся к «великим горнодобывающим державам»:

а) США, Бразилия, Индия;

б) Китай, США, Япония;

в) США, Россия, ОАЭ;

г) Япония, США, Германия;

д) Китай, Австралия, ЮАР.

6. Страны Европы.

1. Найдите варианты, в которых верно указаны названия морей и стран, которые они омывают:

а) Норвежское, Балтийское – Швеция;

б) Северное, Средиземное – Великобритания;

в) Северное, Балтийское – Германия;

г) Черное, Адриатическое – Италия;

д) Норвежское, Баренцево – Норвегия.

2. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:

а) Польша, Чехия, Германия;

б) Италия, Австрия, Венгрия;

в) Испания, Франция, Швейцария;

г) Норвегия, Швеция, Финляндия;

д) Словакия, Литва, Польша.

7. Зарубежная Азия. Австралия.

1. Какие государства владеют территорией острова Калимантан?

а) Индонезия, Папуа – Новая Гвинея;

б) Таиланд, Малайзия, Мьянма;

в) Индия, Шри-Ланка, Бангладеш;

г) Малайзия, Бруней, Индонезия.

2. Найдите вариант, в котором верно указаны страны, граничащие друг с другом:

а) Китай, Индия, Бангладеш;

б) Лаос, Камбоджа, Таиланд;

в) Саудовская Аравия, Ирак, Турция;

г) Сирия, Иран, Пакистан;

д) Казахстан, Китай, Вьетнам.

8. Африка.

1. Какое из указанных государств имеет площадь более 1 млн. км^2 и омывается красным морем?

а) Ливия;

б) Эритрея;

в) Мавритания;

г) Судан;

д) ЮАР.

2. Выберите королевство с правильно указанной столицей:

а) Лесото – Каир;

б) Кения –Найроби;

в) Марокко – Рабат;

г) Свазиленд – Претория;

д) Эфиопия – Могадишо.

9. Северная Америка.

1. Какие страны относятся к Северной Америке в экономической и социальной географии?

а) Все страны, входящие в организацию НАФТА;

б) Все страны материка Северная Америка;

в) Мексика и США;

г) США и Канада.

2. Каково население Северной Америки?

а) более 300 млн. человек;

б) более 1 млрд. человек;

в) 280 млн. человек;

г) 30,5 млн. человек.

10. Латинская Америка.

1. Какая из указанных стран Латинской Америки имеет выход только к Атлантическому океану?

а) Мексика;

б) Боливия;

в) Панама;

г) Колумбия;

д) Аргентина.

2. Какое островное государство Латинской Америки имеет наибольшую площадь?

а) Доминиканская Республика;

б) Куба;

в) Гаити;

г) Гренада;

д) Ямайка.

11. Глобальные проблемы человечества.

1. Какое утверждение вы считаете неверным?

а) По мере истощения минеральных ресурсов суши люди все чаще будут использовать морскую воду для получения различных химических элементов;

б) Добыча нефти на морском шельфе включает загрязнение океана;

в) Площадь тропических лесов сокращается на столько быстро, что создание национальных парков и заповедников не может предотвратить исчезновение многих видов растений и животных;

г) В конце XX века на первый план выдвинулись экономические и демографические проблемы.

2. Выберите правильные утверждения.

а) В ближайшее время решающее воздействие на численность и воспроизводство населения Земли будут оказывать развивающиеся страны;

б) Снижение темпов роста городского населения в развитых странах будет способствовать возрождению традиции многодетных семей;

в) Рост городского населения в развивающихся странах будет опережать реальное развитие городов;

г) В странах, где ощущается постоянная нехватка продуктов, большая часть населения занята в промышленности.

Ответы на тесты

1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11	
В,г	Б,в	г	г	в	г	в	а	В,г	А,д	в,д	А,б,г	а	а	б	в	г	а	д	б	в	а,в

Примеры кейсовых заданий

1. Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения ВВП стран – республик бывшего Советского Союза в период с 1991 по 2018 гг.



ИЗМЕНЕНИЕ ВВП (ППС) НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ С 1990 ПО 2018 ГГ, $

Страны	1990	1995	2000	2010	2018	Изменение с 1990 г 1995 к 1990	2018 к 1990
Азербайджан	5502	2420	3534	15628	18076	-56%	229%
Армения	2419	1584	2318	6567	10176	-35%	321%
Беларусь	5399	3978	5994	15907	20003	-26%	270%
Грузия	5174	1673	2587	6598	11485	-68%	122%
Казахстан	8434	6121	7888	19690	27550	-27%	227%
Киргизия	2246	1237	1644	2733	3844	-45%	71%
Латвия	7813	5508	8018	17575	29901	-30%	283%
Литва	9305	5923	8456	20110	34826	-36%	274%
Молдавия	3330	1900	1840	3832	7305	-43%	119%
Россия	8012	5611	6825	20498	29267	-30%	265%
Таджикистан	2356	926	935	2064	3416	-61%	45%
Туркмения	5375	3354	4227	9741	19527	-38%	263%
Узбекистан	1985	1634	1984	4154	7665	-18%	286%
Украина	6763	3689	3803	7666	9283	-45%	37%
Эстония	10733	6283	9420	21602	34096	-41%	218%
Среднее знч.	**5656**	**3456**	**4632**	**11624**	**17761**	**-39%**	**214%**
Весь мир	**5449**	**6479**	**7928**	**12837**	**17914**	**19%**	**229%**

2. Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения, произошедшие с земельным фондом России.



Примеры заданий для географического диктанта.

Современная политическая карта мира

Нанесите на карту столицы перечисленных стран

1. Габон
2. Венгрия
3. Бразилия
4. Гвинея-Бисау
5. Дания
6. Зимбабве
7. Ирландия
8. Исландия
9. Камерун
10. Канада
11. Киргизия
12. Мадагаскар
13. Мозамбик
14. Молдова
15. Никарагуа
16. Пакистан
17. Руанда
18. Северная Македония
19. Сербия
20. Турция

Население мира

Нанести на контурную карту крупнейшие по численности города мира и подписать страну, в которой они находятся. Звездочкой отметить среди нанесенных городов столицы.

1. Шанхай, Китай
2. Пекин, Китай
3. Стамбул, Турция
4. Карачи, Пакистан

5. Токио, Япония
6. Лагос, Нигерия
7. Москва, Россия
8. Сан-Паулу, Бразилия
9. Киншаса, Демократическая Республика Конго
10. Нью-Йорк, США
11. Сеул, Корея
12. Дели, Индия
13. Каир, Египет
14. Джакарта, Индонезия
15. Мехико, Мексика
16. Лондон, Великобритания
17. Тегеран, Иран
18. Хошимин, Вьетнам
19. Рио-де-Жанейро, Бразилия
20. Бангкок, Таиланд

Примеры заданий для практических работ.

Современная политическая карта мира

Задание 1. Используя карты атласа «Политическая карта мира», «Размещение населения мира», «Уровень социально-экономического развития стран мира», статистические данные на форзаце учебника выделить на контурной карте 10 стран мира:

- самых больших по площади территории;

- самых больших по численности населения;

- выделяющихся высоким уровнем экономического развития.

Особо выделить страны, которые вошли во все три или две из указанных групп.

Задание 2. Используя карту атласа «Политическая карта мира» обозначить штриховкой на контурной карте страны зарубежной Европы, не имеющие выхода к морю.

Задание 3. Используя карты атласа «Политическая карта мира» подписать на контурной карте названия и столицы стран:

- зарубежной Европы и Африки с монархической формой правления;

- зарубежной Азии и Латинской Америки с федеративным административно-территориальным устройством.

Природопользование и геоэкология.

Задание 1. Используя карты атласа и материал рекомендуемой литературы, заполнить таблицу 2, руководствуясь следующим планом:

- Найдите данные об обеспеченности минеральными, земельными, водными и лесными ресурсами предложенных стран.

- Занесите результаты в таблицу 2.
- Дайте оценку обеспеченности ресурсами каждой из указанных стран.
- Анализируя статистические данные о запасах и добыче основных видов природных ресурсов, сравните обеспеченность минеральными, земельными, водными и лесными ресурсами предложенных стран. Сделайте и запишите вывод.

Таблица 2 – Обеспеченность стран природными ресурсами

Страна	Виды ресурсов			
	Минеральные	Земельные	Водные	Лесные
Россия				
Япония				
США				

Задание 2. Изучите карту «Минеральные ресурсы», нанесите на контурную карту основные месторождения нефти.

- С помощью атласа, текста учебника и статистических материалов определите 10 стран – лидеров по добыче нефти, обозначьте их границы на контурной карте.
- С помощью атласа, текста учебника и статистических материалов определите основные регионы потребления нефти, обозначьте их на контурной карте.
- Составьте картосхему «Основные грузопотоки нефти», для этого соедините стрелками основные районы добычи нефти с главными районами её потребления.

Задание 3. Изучите карту «Минеральные ресурсы», нанесите на контурную карту основные месторождения природного газа.

- С помощью атласа, текста учебника и статистических материалов определите 10 стран – лидеров по добыче газа, обозначьте их границы на контурной карте.
- С помощью атласа, текста учебника и статистических материалов определите основные регионы потребления газа, обозначьте их на контурной карте.
- Составьте картосхему «Основные грузопотоки природного газа», для этого соедините стрелками основные районы добычи газа с главными районами его потребления.

Население мира

Задание 1. Найдите на карте «Размещение населения мира» регионы с высокой плотностью населения. Проанализируйте карту плотности населения мира в атласе, результаты работы занесите в таблицу 3:

Таблица 3 - Плотность населения стран мира

Группы стран с различной плотностью населения	Примеры стран	Причины, объясняющие картину плотности населения

Страны с равномерно низкой плотностью населения		
Страны с равномерно высокой плотностью населения		
Страны, имеющие районы с высокой и низкой плотностью населения		

Задание 2. Проанализировав карты атласа «Размещение населения мира. Урбанизация» и «Политическая карта мира», заполните таблицу 4:

Таблица 4 – Уровень урбанизации стран мира

Страны с высоким уровнем урбанизации (доля городского населения свыше 60%)	Страны средне урбанизированные (доля городского населения от 20% до 60%)	Страны слабо урбанизированные (доля городского населения ниже 20%)

Задание 3. Нанесите на контурную карту основные районы трудовой иммиграции. Покажите стрелками, откуда в эти районы прибывает рабочая сила.

Задание 4. Пользуясь картами атласа, текстом учебника опишите по плану и сравните две страны (по выбору). План представлен в таблице 5.

Таблица 5 – Характеристика населения двух стран мира

План описания	Страна (по выбору)	Страна (по выбору)
1.Тип воспроизводства		
2.Соотношение мужского и женского населения		
3.Уровень урбанизации		
4.Господствующий вид миграции		
5.Особенности языкового состава населения		
6.Господствующая религия		
7.Возрастной состав и обоснование его особенностей		
8.Особенности демографической политики		

Сделайте и запишите вывод.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

Промежуточная аттестация по общеобразовательной дисциплине СОО.01.04 География – зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием данной дисциплины.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по общеобразовательной дисциплине СОО.01.04 География с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины СОО.01.04 География.

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой общеобразовательной дисциплине СОО.01.04 География.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Критерии оценки уровня овладения обучающимися компетенциями на этапе зачета с оценкой по учебной дисциплине

Оценка	***Характеристики ответа обучающегося***
Отлично	самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики; самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия; самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение,используя понятия
Удовлетворительно	Самостоятельно в основном представил ответ на поставленные вопросы, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя понятия; в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия

Неудовлетворительно	не представил ответов на поставленные вопросы, не решил поставленные задачи

Перечень примерных вопросов и заданий

1. Какое из перечисленных государств является самым большим по площади?
   1) Индия; 2) США;
   3) Россия; 4) Бразилия.
2. Наука о населении называется
   1) Картография; 2) Демография;
   3) Социология; 4) Геоморфология.
3. Для какого государства характерны высокие показатели рождаемости и естественного прироста населения?
   1) Канада; 2) Финляндия;
   3) Япония; 4) Индонезия.
4. Укажите государство монархию:
   1) Россия; 2) Уругвай;
   3) Франция; 4) Испания.
5. Какая из перечисленных стран не является страной СНГ?
   1) Россия; 2) Белоруссия;
   3) Литва; 4) Казахстан.
6. Какая зерновая культура занимает наибольшую площадь орошаемых земель?
   1) Пшеница; 2) Рис;
   3) Кукуруза; 4) Овес.
7. Какой вид транспорта занимает лидирующее место в мировых грузоперевозках?
   1) Автомобильный; 2) Морской;
   3) Трубопроводный; 4) Авиационный.
8. Унитарным государством является:
   1) США; 2) Франция;
   3) Россия; 4) Индия.
9. Укажите самую южную столицу стран мира:
   1) Оттава; 2) Лондон;
   3) Канберра; 4) Мадрид.
10. Для какой страны характерен первый тип воспроизводства населения:
   1) Нигерия; 2) Сомали;
   3) Германия; 4) Индия.
11. Половозрастную структуру населения стран Африки отличает высокая доля:
   1) людей старшего возраста, 2) детей до 5 лет,
   3) молодежи, 4) мужского населения.
12. Какого государства, из перечисленных, нет в пределах «южного лесного пояса»?
   1) Кения; 2) Бразилия;
   3) Эстония; 4) Бангладеш.
13. Какая из стран относится к крупнейшим экспортерам пшеницы?
   1) Бразилия; 2) Канада;
   3) Китай; 4) все три страны.
14. В каком из перечисленных государств мужское население преобладает над женским?

1) Франция; 2) США;
3) Иран; 4) Россия.

15. Какое из перечисленных государств относится к высокоурбанизированному?
1) Алжир; 2) Ангола;
3) Судан; 4) Франция.

16. В каком государстве в энергетическом балансе преобладают атомные электростанции?
1) Польша; 2) Франция;
3) Канада; 4) Нигерия.

17. Выберите варианты, в которых все три страны относятся к «великим горнодобывающим державам»:
1) США, Бразилия, Индия;
2) Китай, США, Япония;
3) США, Россия, Сомали;
4) Япония, США, Германия.

18. Выберите отрасль машиностроения, развивающуюся более медленными темпами:
1) автомобилестроение;
2) судостроение;
3) авиастроение;
4) электронное машиностроение.

19. Найдите варианты, в которых название сельскохозяйственной культуры соответствует названиям ее родины и страны, лидирующей по ее производству:
1) рис — Южная Америка — Китай;
2) кофе — Восточная Африка — Бразилия;
3) какао — Южная Азия — Швейцария.
4) кукуруза — Центральная Америка — Россия.

20. Выберите климатический пояс, страны которого производят основную часть животноводческой продукции:
1) умеренный;
2) тропический;
3) экваториальный;
4) субарктический.

21. Доля какого вида транспорта в мировом грузообороте составляет 62% , а в мировом пассажирообороте - менее 1%?
1) железнодорожного; 2) морского;
3) автомобильного; 4) воздушного.

22. В какой из перечисленных стран показатель смертности наибольший:
1) Кувейт; 2) Венесуэла;
3) Канада; 4) Д Р Конго.

23. Какая из перечисленных стран имеет постиндустриальную структуру хозяйства?
1) Бельгия; 2) Алжир;
3) Д Р Конго; 4) Бахрейн.

24. Выберите характеристику, относящуюся к развитым странам:
1) низкие коэффициенты рождаемости и смертности;
2) экспорт сырья, импорт продукции обрабатывающей промышленности и продовольствия;
3) преобладание в структуре ВВП сельского хозяйства;

4) высокие темпы роста населения.

25. Выберите самый распространенный (по числу говорящих) язык мира:

1) китайский; 2) греческий;

3) английский; 4) немецкий.

Работа с картой

26. Обозначьте на контурной карте мира границы и подпишите столицы трех стран с большими объемами добычи нефти.

27. Период времени, в течение которого происходит качественный скачок в развитии науки и техники, коренным образом преобразующий производительные силы общества это _____.

28. Форма правления, при которой реальная законодательная власть принадлежит парламенту, а исполнительная правительству, но при этом есть королева называется _____.

29. Являясь мощным стимулом развития мирового транспорта, автомобильный транспорт является одним из основных источников загрязнения окружающей среды. К каким негативным последствиям приводит увеличение количества автомобильного транспорта? Укажите не менее двух причин.

30. С помощью карт атласа составьте комплексную географическую характеристику экономически развитой страны (по выбору) Северной Америки.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

СОО 01.06 Математика

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины «Математика».

Разработчики:

Мирончук Н.П. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Общеобразовательных дисциплин»

Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 7
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 24

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины СОО.01.06 «Математика» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Решать линейные и квадратные уравнения и уравнения, сводящиеся к ним. Выполнять действия с действительными числами, пользоваться калькулятором для вычислений, находить приближённые вычисления. Решать линейные и квадратные неравенства, системы неравенства. Производить действия с векторами. Использовать свойства элементарных функций при решении задач и упражнений. Выполнять тождественные преобразования со степенными, логарифмическими и тригонометрическими выражениями; Строить графики показательных, логарифмических и тригонометрических функций, выполнять их преобразования. Вычислять производные и первообразные, определённые интегралы, применять определённый	Основные функции, их графики и свойства. Основы дифференциального и интегрального исчислений. Алгоритмы решения тригонометрических, показательных, логарифмических уравнений и неравенств. Основные свойства элементарных функций. Основные понятия векторной алгебры. Основы линейной алгебры. Основные понятия и определения стереометрии. Свойства геометрических тел и поверхностей. Формулы площадей поверхностей и объёмов. Основные понятия комбинаторики; статистики, теории вероятностей.

	интеграл для нахождения площади криволинейной трапеции. Применять свойства прямых и плоскостей в пространстве при решении задач. Изображать геометрические тела на плоскости и в пространстве, строить их сечения плоскостью. Решать задачи на вычисление площадей поверхностей и объёмов геометрических тел. Уметь применять основные положения теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности.	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины СОО 01.06 «Математика» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	**Разделы (темы) дисциплины**	**Наименование оценочного средства**
1	Раздел 1. Повторение курса математики основной школы	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
2	Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Контрольная работа
3	Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Контрольная работа
4	Раздел 4. Производная и первообразная функции	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Контрольная работа

5	Раздел 5. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Контрольная работа
6	Раздел 6. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Контрольная работа
7	Раздел 7. Многогранники и. тела вращения.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Контрольная работа

Форма промежуточного (итогового) контроля в 1 семестре - зачет с оценкой,
во 2 семестре_- экзамен

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещениевторостепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныеЗпосле замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	**Уровень подготовки**
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; – в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийсяобладает обязательными умениями по проверяемой теме.

«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических работ

по учебной дисциплине СОО. 01.04 «Математика»

Раздел 1. Повторение курса математики основной школы

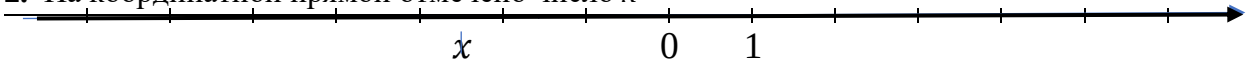
Задания входного контроля

Каждое верно решенное задание из части 1 (№1-№20) оценивается в 1 балл. Задания №21, №22 оцениваются в 2 балла. Максимальное количество баллов: 24.

Часть 1

1. Найти значение выражения $\frac{13}{1\frac{2}{3}-\frac{3}{7}}$

2. На координатной прямой отмечено число x



Среди следующих утверждений найти верное:

1) $x+7<0$ 2) $x+1>0$ 3) $4x>0$ 4) $x-3<0{,}5$

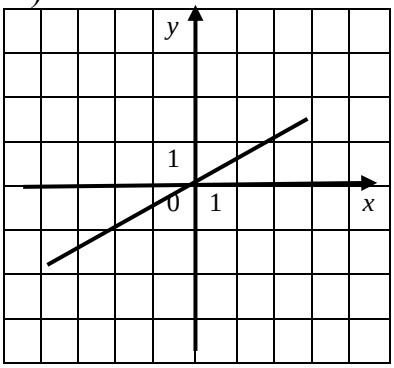
3. Какое из следующих выражений является иррациональным числом?

1) $\sqrt{9}\cdot\sqrt{35}$ 2) $\frac{\sqrt{48}}{\sqrt{12}}$ 3) $\sqrt{5}\cdot\left(\sqrt{5}-\sqrt{20}\right)$ 4) $\left(\sqrt{48}-\sqrt{12}\right)^2$

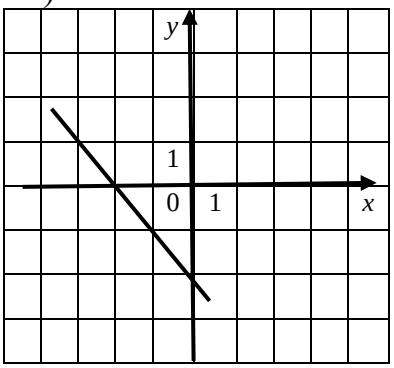
4. Решить уравнение: $\frac{3}{x-19}=\frac{19}{x-3}$

5. Установите соответствие между графиками функций и формулами, которые их задают.

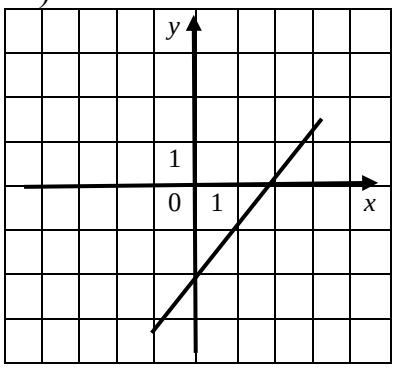
А)



Б)



В)



1) $y=-x-2$ 2) $y=x$ 3) $y=x-2$ 4) $y=\frac{x}{2}$

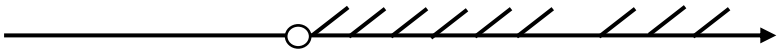
А	Б	В

6. Найти значение выражения: $\frac{5ab}{5ab-8a^2}$ при $a = 3$, $b = 8$

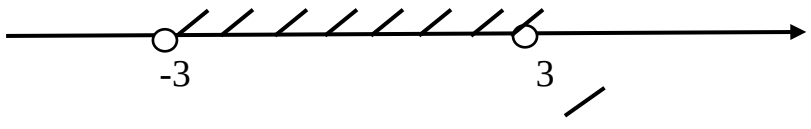
7. Найти значение выражения $a^{12}\cdot(a^{-4})^4$ при $a=-\frac{1}{2}$

8. Укажите решение неравенства $x^2>9$.

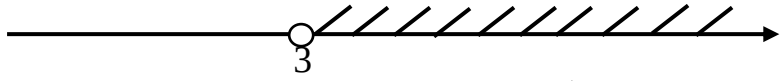
1)



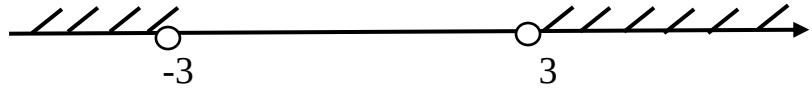
2)



3)



4)

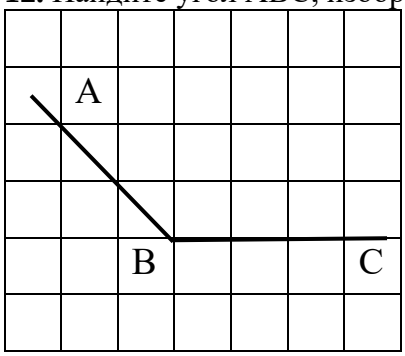


9. В окружности с центром О отрезки АС и BD – диаметры. Центральный угол AOD равен 112°. Найдите вписанный угол АСВ. Ответ дайте в градусах.

10. В треугольнике АВС угол С равен 90°, АС=15, $\cos A = \frac{5}{7}$. Найдите АВ.

11. Стороны параллелограмма равны 20 и 120. Высота, опущенная на первую сторону, равна 72. Найдите высоту, опущенную на вторую сторону параллелограмма.

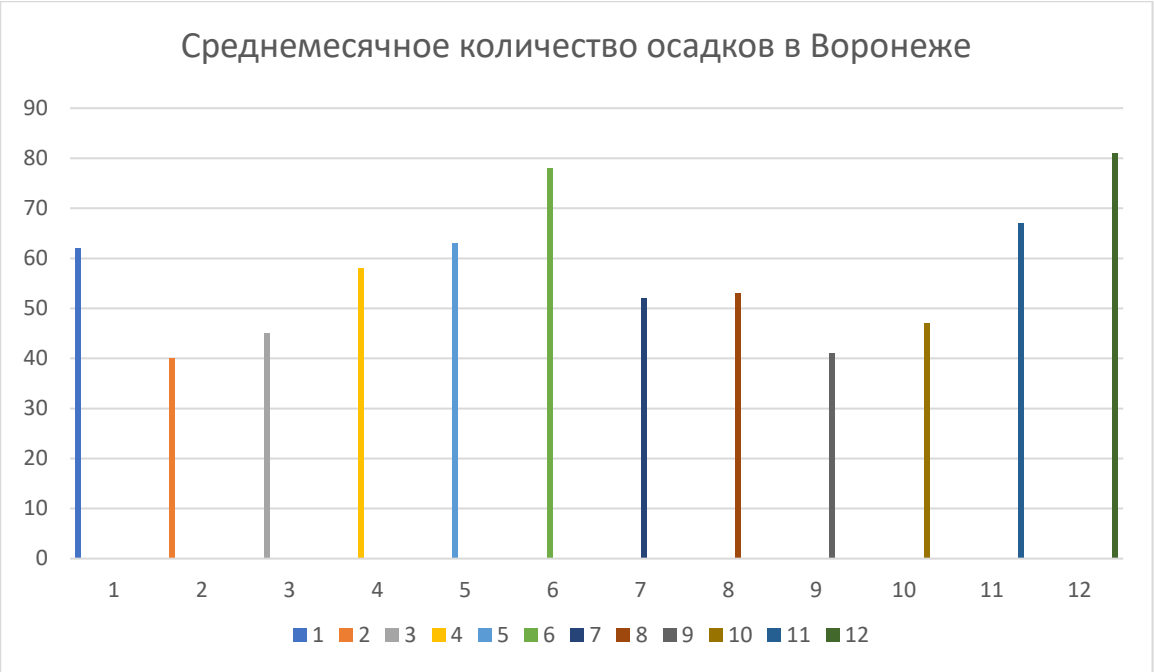
12. Найдите угол АВС, изображенный на рисунке. Ответ запишите в градусах.



13. Какое из следующих утверждений верно? В ответ запишите номера выбранных утверждения.
1) Если в четырехугольнике диагонали равны, то этот четырехугольник – прямоугольник.
2) Через в четырехугольник можно вписать окружность, сумма длин двух его противоположных сторон равна 180, а длина третьей стороны равна 70, то длина оставшейся стороны равна 110.
3) Диагонали прямоугольника равны.

14. Масса Луны равна $7{,}35 \cdot 10^{13}$млн.т. Выразите массу Луны в килограммах.
1) $7{,}35 \cdot 10^{15}$кг 2) $7{,}35 \cdot 10^{22}$кг 3) $7{,}35 \cdot 10^{19}$кг 4) $7{,}35 \cdot 10^{23}$кг

15. На диаграмме приведены данные о среднемесячном уровне осадков в Воронеже по многолетним наблюдениям. По горизонтали отмечены месяцы, по вертикали – количество осадков в мм. Определите по диаграмме, сколько месяцев в году среднее количество осадков превышает 60 мм?



16. Товар на распродаже уценили на 20%, при этом он стал стоить 860 рублей. Сколько рублей стоил товар до распродажи?

17. Человек ростом 1,8 м стоит на расстоянии9 шагов от столба, на котором висит фонарь. Тень человека равна одному шагу. Н какой высоте (в метрах) расположен фонарь?

18. На круговой диаграмме представлены результаты контрольной работы по математике



Какое из утверждений относительно результатов контрольной работы неверно, если контрольную работу должны были писать 86 учеников?

1) Более 50% учеников получили отметку «3»;
2) Более четверти учеников получили отметку «2» или отсутствовали;
3) Отметку «4» и «5» получили около четверти учеников;
4) Отметку «3», «4» или «5» получили более 63 учеников.

19. Какова вероятность того, что случайно выбранное натуральное число от 15 до 29 делится на 5 ?

20. Работа постоянного тока (в джоулях) вычисляется по формуле $A = I^2Rt$, где I – сила тока (в амперах), R –сопротивление (в омах), t – время (в секундах). Пользуясь этой формулой, найдите A (в джоулях), если t=5 с, I=2 А, R= 13 Ом.

Часть 2

21. Решить систему уравнений $\begin{cases} y - 5x = -8, \\ y - x^2 = -2. \end{cases}$

22. Биссектриса угла А параллелограмма ABCD пересекает сторону ВС в точке К. найдите периметр параллелограмма, если ВК = 7, СК = 12.

Шкала оценок

Каждое верно решенное задание из части 1 (№1-№20) оценивается в 1 балл. Задания №21, №22 оцениваются в 2 балла. Максимальное количество баллов: 24.

Баллы	0-7	8-14	15-20	21-24
Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»

Эталоны ответов:

1	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***	***8***	***9***	***10***	***11***
16,8	4	4	-9	413	16	146	4	84	9	40
12	***13***	***14***	***15***	***16***	***17***	***18***	***19***	***20***	***21***	***22***
135	2	2	5	36	20	23	0,32	260	(2;5) (5;2)	8

Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции

Вопросы для устного опроса:

1. Сформулируйте определение степенной функции.
2. Перечислите свойства степенной функции
3. Сформулируйте определение показательной функции.
4. Перечислите свойства показательной функции
5. Сформулируйте определение логарифмической функции.
6. Перечислите свойства логарифмической функции.
7. Продолжите определение: «Логарифм – это…».
8. Чему равен логарифм произведения?
9. Чему равен логарифм частного?
10. Приведите примеры логарифмической спирали в природе и в окружающем мире.
11. На что необходимо обратить внимание при решении иррационального уравнения четной степени?
12. Чему равен корень четной степени из отрицательного числа? Приведите пример.
13. Чему равен корень нечетной степени из отрицательного числа? Приведите пример.
14. На что стоит обратить внимание при решении логарифмических и иррациональных, дробно-рациональных уравнений и неравенств?

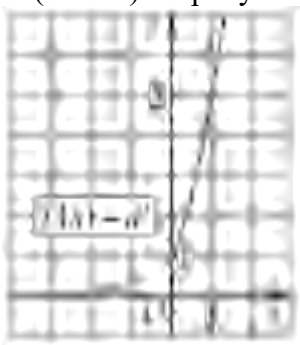
15. В чем заключается графический способ решения уравнений.

Контрольная работа
Обязательная часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) При каком значении а функция $y=a^x$ бывает на всей области определения?
А) $a=\frac{4}{3}$; Б) a=8,25; В) $a=\frac{1}{8}$; Г) $a=\sqrt{3}$.

2. (1 балл) На рисунке изображён график функции вида $f(x)=a^x$. Найдите значение $f(2)$.



А) 25.; Б) 5; В) 32; Г) нет верного ответа.

3. (1 балл) Функция задана формулой: $f(x)=(\frac{1}{2})^x$. Чему равно f(-2)?
А) $-\frac{1}{4}$; Б) -4; В) 4; Г) $\sqrt{2}$.

4. (1 балл) Корень уравнения $\left(\frac{1}{10}\right)^{x-13}=\sqrt{10}$?
А) 12,5; Б) 13; В) 14; Г) 15.

При выполнении заданий 5-8 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Найдите корень уравнения $3^{x+2}-5*3^x=12$

6. (2 балла) Сколько целых решений имеет неравенство $1<7^{x-1}\leq 49$?

7. (2 балла) Найдите точку максимума функции $y=2^{5-8x-x^2}$.

8. (2 балла) В ходе распада радиоактивного изотопа его масса уменьшается по закону $m(t)=m_0\cdot 2^{-t/T}$, где m_0 — начальная масса изотопа, t — время, прошедшее от начального момента, T — период полураспада. В начальный момент времени масса изотопа 184 мг. Период его полураспада составляет 7 мин. Найдите, через сколько минут масса изотопа будет равна 23 мг.

Дополнительная часть

При выполнении задания 9 запишите ход, обоснование решения и полученный ответ.

9. (3 балла) Решите графически систему уравнений: $\begin{cases} y-2x=0 \\ y-2^x=0 \end{cases}$.

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Ответ	В	А	В	А	1	2	-4	21	(2; 4)

Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.

Вопросы для устного опроса:

1. Чему равен угол в один радиан?
2. В каких четвертях тригонометрического круга функция y=sinx принимает положительные значения?
3. В каких четвертях тригонометрического круга функция y= cosx принимает отрицательные значения?
4. Продолжите определение: «Синус острого угла – это…».
5. Продолжите определение: «Косинус острого угла – это…».
6. Продолжите определение: «Тангенс острого угла – это…».
7. Сформулируйте основное тригонометрическое тождество.
8. Чему равно произведение tgx*ctgx?
9. Чему равен sin(2x)? Сформулируйте правило вычисления.
10. Чему равен cos(2x)? Сформулируйте правило вычисления.
11. Перечислите тригонометрические функции, укажите их периоды.
12. Чему равен период функции y=cos(4x)?
13. ему равен период функции y=cos(x/4)?
14. Определите область значения функции y=3cos(5x)?
15. Перечислите способы решения тригонометрических уравнений.
16. Раскройте алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений первого порядка.
17. Раскройте алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений второго порядка.

Тест: Тригонометрические функции числового аргумента.

1 вариант

1. Найдите значение выражения: $2\sin 60^\circ + \cos 90^\circ - tg\,45^\circ$

   1) $2\sqrt{3}-1$; 2) $\sqrt{3}-1$; 3) $\sqrt{3}$; 4) 0

2. Сравните с нулем выражения: $\sin 120^\circ$; $\cos 195^\circ$; $ctg\,359^\circ$.

   1) + - - 2) - - + 3) + + - 4) + - +

3. Вычислите: $6\cos^2\frac{\pi}{4} + tg^2\left(-\frac{\pi}{3}\right) - ctg\left(-\frac{\pi}{2}\right)$

   1) 12; 2) $\sqrt{3}-3$; 3) 6; 4) 0

4. Упростите выражение: $\dfrac{\sin(\pi+\alpha)\cdot\cos(\pi-\alpha)}{ctg\left(\frac{3\pi}{2}-\alpha\right)}$

   1) $-\cos^2\alpha$; 2) $\cos^2\alpha$; 3) $\sin^2\alpha$; 4) $-\sin^2\alpha$

5. Упростите выражение: $\sin\alpha\cdot\cos\alpha\cdot ctg\alpha - 1$

   1) 0; 2) $\cos^2\alpha$; 3) $-\sin^2\alpha$; 4) $\sin^2\alpha$

6. Упростите выражение: $\frac{\sin^2\alpha-\cos^2\alpha}{\sin\alpha\cdot\cos\alpha}$

1) $\sin\alpha-\cos\alpha$; 2) $-2ctg2\alpha$; 3) $tg2\alpha$; 4) $0{,}5ctg2\alpha$

7. Вычислите: $2\sin15^\circ\cdot\cos15^\circ$

1) $\frac{\sqrt{3}}{2}$; 2) $\frac{1}{4}$; 3) $\sqrt{3}$; 4) $\frac{1}{2}$

8. Вычислите: $\cos\frac{7\pi}{4}$

1) $\frac{\sqrt{2}}{2}$; 2) $-\frac{\sqrt{2}}{2}$; 3) $\frac{\sqrt{3}}{3}$; 4) 0

9. Представив 105° как $60^\circ+45^\circ$, вычислите $\sin105^\circ$

1) $\frac{\sqrt{2}-\sqrt{6}}{4}$; 2) $\frac{\sqrt{6}+\sqrt{2}}{4}$; 3) $\frac{\sqrt{6}-\sqrt{2}}{4}$; 4) $\frac{\sqrt{2}+\sqrt{6}}{2}$

10. Дано: $\sin\alpha=-\frac{3}{5}$, где $\pi<\alpha<\frac{3\pi}{2}$. Найдите $tg2\alpha$.

1) $\frac{6}{7}$; 2) $-3\frac{3}{5}$; 3) $1\frac{5}{7}$; 4) $3\frac{3}{7}$

2 вариант

1. Найдите значение выражения: $5\sin30^\circ-ctg45^\circ+\cos180^\circ$

1) 2,5; 2) 0,5; 3) $\frac{5\sqrt{3}}{2}$; 4) 1,5

2. Сравните с нулем выражения: $\sin187^\circ$; $\cos125^\circ$; $tg80^\circ$

1) + - + 2) - + + 3) - - + 4) - + -

3. Вычислите: $5\sin\left(-\frac{\pi}{2}\right)+4\cos0-3\sin\frac{3\pi}{2}+\cos^2\frac{\pi}{6}$

1) $2\frac{3}{4}$; 2) $-4\frac{1}{4}$; 3) $-4\frac{3}{4}$; 4) $1\frac{3}{4}$

4. Упростите выражение: $\frac{tg(\pi-\alpha)}{\cos(\pi+\alpha)}\cdot\frac{\sin\left(\frac{3\pi}{2}+\alpha\right)}{tg\left(\frac{3\pi}{2}-\alpha\right)}$

1) $tg^2\alpha$; 2) $-tg^2\alpha$; 3) $-ctg^2\alpha$; 4) $ctg^2\alpha$

5. Упростите выражение: $\frac{\cos2\alpha}{\cos\alpha+\sin\alpha}-\cos\alpha$

1) $-\sin\alpha$; 2) $\sin\alpha$; 3) $-2\cos\alpha$; 4) $\sin\alpha-2\cos\alpha$

6. Упростите выражение: $\frac{\sin^2\alpha-1}{1-\cos^2\alpha}$

1) $ctg^2\alpha$; 2) $tg^2\alpha$; 3) $-tg^2\alpha$; 4) $-ctg^2\alpha$

7. Вычислите: $\cos^2\frac{\pi}{8}-\sin^2\frac{\pi}{8}$

1) $2\sqrt{2}$; 2) $\sqrt{2}$; 3) $\frac{\sqrt{2}}{2}$; 4) 0

8. Вычислите: $\cos 150^\circ$

1) $\frac{\sqrt{3}}{2}$; 2) $\frac{1}{2}$; 3) $-\frac{\sqrt{3}}{2}$; 4) $-\frac{1}{2}$

9. Представив 15° как $45^\circ-30^\circ$, вычислите $\cos 15^\circ$

1) $\frac{\sqrt{2}-\sqrt{6}}{4}$; 2) $\frac{\sqrt{6}+\sqrt{2}}{4}$; 3) $\frac{\sqrt{6}-\sqrt{2}}{4}$; 4) $\frac{\sqrt{2}+\sqrt{6}}{2}$

10. Дано: $\cos\alpha=-\frac{5}{13}$, где $\frac{\pi}{2}<\alpha<\pi$. Найдите $ctg2\alpha$

1) $-1\frac{1}{10}$; 2) $-\frac{119}{120}$; 3) $1\frac{1}{119}$; 4) $\frac{119}{120}$

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) В △ABC $\cos C=\frac{AB}{AC}$. Какая из сторон является гипотенузой △ABC?

А) AB; Б) AC; В) BC; Г) CB.

2. (1 балл) Углом какой четверти является угол α=410°?

А) I; Б) II; В) III; Г) IV.

3. (1 балл) Какие из функций являются чётными?

А) y=sin x; Б) y=cos x; В) y=tg x; Г) y=ctg x.

4. (1 балл) Период функции y=sinx?

А) π/2; Б) 2π; В) 4π; Г) π.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Вычислите: $\sin\frac{\pi}{2}+\cos\frac{\pi}{2}$.

6. (2 балла) Найдите значение выражения $4\arccos\frac{\sqrt{2}}{2}-4\arcsin\left(-\frac{\sqrt{2}}{2}\right)$

7. (2 балла) Найдите значение выражения

8. (2 балла) Решите уравнение $\cos x=\frac{1}{2}$. Запишите наименьший положительный корень уравнения.

9. Решите уравнение $\sin^2 x-4\sin x+3=0$.

10. Постройте график тригонометрической функции y=2 sinx

Эталоны ответов:

Номер	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**

задания										
Ответ	Б	А	В	Б	1	2π	7	π/3	π/2+2πn, n∈ Z	

Раздел 4. Производная и первообразная функции

Вопросы для устного опроса:

1. Продолжите определение: «Производная – это…».
2. Раскройте геометрический смысл производной.
3. Раскройте физический смысл производной.
4. Перечислите правила вычисления производных.
5. Чему равна производная степенной функции?
6. Чему равна производная произведения?
7. Чему равна производная частного?
8. Чему равна производная сложной функции?
9. Сформулируйте признак возрастания функции.
10. Сформулируйте признак убывания функции.
11. Сформулируйте признак точки максимума функции.
12. Сформулируйте признак точки минимума функции.
13. Составьте алгоритм решения задач на нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке?
14. Составьте алгоритм исследования и построения графика функции с помощью производной.
15. Продолжите определение: «Функция F(x) называется …».
16. Раскройте геометрический смысл определенного интеграла.
17. Продолжите определение: «Криволинейная трапеция – это…».
18. Сформулируйте формулу Ньютона-Лейбница.
19. В чем заключается общий вид всех первообразных?
20. Перечислите правила вычисления интегралов.

Тест: Первообразная и интеграл.

1 вариант

1. Определите функцию, для которой $F(x)=x^2-\sin 2x-1$ является первообразной:

1) $f(x)=\frac{x^3}{3}+\cos 2x+x$; 2) $f(x)=2x-2\cos 2x$;

3) $f(x)=2x+\frac{1}{2}\cos 2x$; 3) $f(x)=\frac{x^3}{3}+\frac{1}{2}\cos 2x+x$

2. Для функции $f(x)=x^2$, найдите первообразную $F(x)$, принимающую заданное значение в заданной точке $F(-1)=2$.

1) $F(x)=\frac{x^3}{3}+2\frac{1}{3}$; 2) $F(x)=2x+2\frac{1}{3}$; 3) $F(x)=-\frac{x^3}{3}+2\frac{1}{3}$; 4) $F(x)=\frac{x^3}{3}-2\frac{1}{3}$

3. Точка движется по прямой так, что ее скорость в момент времени t равна $\upsilon(t)=t+t^2$. Найдите путь, пройденный точкой за время от 1 до 3 секунд, если скорость измеряется в $м/с$.

1) $18м$; 2) $12\frac{1}{3}м$; 3) $17\frac{1}{3}м$; 4) $20м$

4. Вычислите: а) $\int_0^{\frac{\pi}{6}} \frac{6}{\cos^2 x}dx$; б) $\int_2^4 4xdx$.

а)

1) $6\sqrt{3}$; 2) 6; 3) $2\sqrt{3}$; 4) $3\sqrt{3}$

5. Найдите площадь фигуры, ограниченной линиями:

а) $y=-x^2+3; y=0$ б) $y=\sqrt{x}; y=\frac{1}{2}x$

1) $4\sqrt{3}$; 3) $9\sqrt{3}$; 1) 2; 3) $2\frac{2}{3}$;

2) $6\sqrt{3}$; 4) $8\sqrt{3}$. 2) $1\frac{1}{3}$; 4) $1\frac{2}{3}$.

2 вариант

1. Определите функцию, для которой $F(x)=-\cos\frac{x}{2}-x^3+4$ является первообразной:

1) $f(x)=-\sin\frac{x}{2}-3x^2$; 3) $f(x)=-\frac{1}{2}\sin\frac{x}{2}-3x^2$;

2) $f(x)=\frac{1}{2}\sin\frac{x}{2}-3x^2$; 4) $f(x)=2\sin\frac{x}{2}-3x^2$.

2. Для функции $f(x)=2x-2$ найдите первообразную $F(x)$, график которой проходит через точку $A(2;1)$.

1) $F(x)=-x^2-2x-1$ 2) $F(x)=x^2+2x+2$; 3) $F(x)=2x^2-2$ 4) $F(x)=x^2-2x+1$

3. Точка движется по прямой так, что ее скорость в момент времени t равна $\upsilon(t)=3+0,2t$. Найдите путь, пройденный точкой за время от 1 до 7 секунд, если измеряется в $м/с$.

1) $22,8м$ 2) $29м$; 3) $23м$; 4) $13м$

4. Вычислите: а) $\int_{\pi}^{2\pi} \cos\frac{x}{6}dx$; б) $\int_1^4 (x^2-6x)dx$

а)

1) $\frac{\sqrt{3}-1}{2}$; 2) $3\sqrt{3}-3$; 3) 0; 4) $3-3\sqrt{3}$

5. Найдите площадь фигуры, ограниченной линиями:

а) $y=2x^2$; $y=0$; $x=2$ б) $y=5-x^2$; $y=1$;

1) $5\frac{2}{3}$; 3) $5\frac{1}{3}$; 1) 16; 3) $11\frac{1}{3}$;

2) $2\frac{1}{3}$; 4) $2\frac{2}{3}$ 2) $5\frac{1}{3}$; 4) $10\frac{2}{3}$

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) Чему равна производная функции $y=2x^3$?

А) $y'= 5x$; Б) $y'= 6x$; В) $y'= 6$; Г) $y'=6x^2$.

2. (1 балл) По какой из формул вычисляется производная частного?

А) $(u+v)'=u'+v'$; Б) $(uv)'=u'v+uv'$; В) $(\frac{u}{v})' = \frac{u'v-uv'}{v^2}$; Г)$(f(g(x))'=f'(g(x))*g'(x)$.

3. (1 балл) Решите уравнение $f'(x)=0$, если $f(x)=3x^2 – 6x +4$. Выберите ответ.

А) 1; Б) -1; В) 4; Г) -4.

4. (1 балл) Общий вид всех первоообразных для $f(x)=\sin x$?

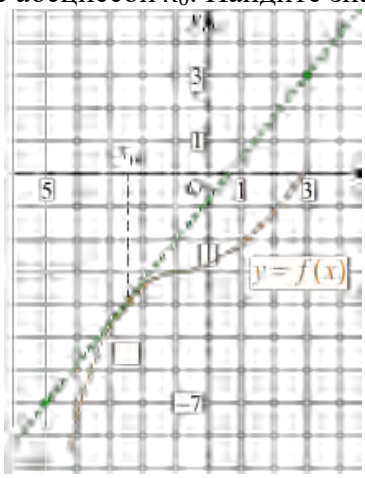
А) $F(x)=\cos x+C$; Б) $F(x)=-\cos x+C$; В) $F(x)=\operatorname{tg} x+C$; Г) $F(x)=-\operatorname{tg} x+C$.

<u>Вторая часть</u>

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

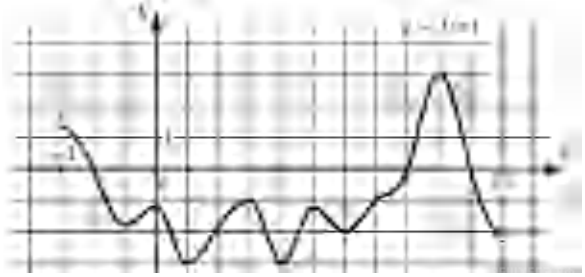
5. (2 балла) Материальная точка движется прямолинейно по закону $x(t) = \frac{1}{4}t^2 + t - 10$ (где x — расстояние от точки отсчета в метрах, t — время в секундах, измеренное с начала движения). В какой момент времени (в секундах) ее скорость была равна 5 м/с?

6. (2 балла) На рисунке изображён график функции $y = f(x)$ и касательная к нему в точке с абсциссой x_0. Найдите значение производной функции $f(x)$ в точке x_0.

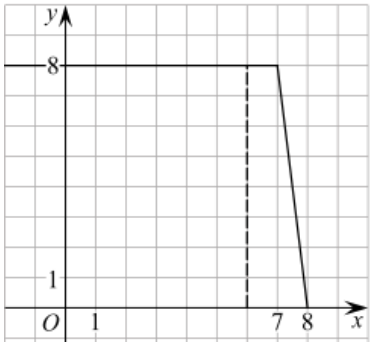


7. (2 балла) Решите неравенство: $x^2-16 < 0$

8. (2 балла) На рисунке изображен график функции y=f(x), определённой на интервале (−3; 11). Найдите наименьшее значение функции $f(x)$на отрезке [2; 9,5].



9. (2 балла) На рисунке изображён график некоторой функции (два луча с общей начальной точкой). Пользуясь рисунком, вычислите где — одна из первообразных функции



10. (2 балла) Фирме «Дизайн+» выделяют участок земли площадью 100 м^2. Предлагают четыре участка разных размеров: 25х4; 20х5; 12,5х8; 10х10. Какой участок одобрит директор фирмы «Дизайн+»», учитывая, что необходимо будет поставить забор по периметру?

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Г	В	А	Б	8	1,25	(-4; 4)	-3	12	10х10

Раздел 5. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Вопросы для устного опроса:

1. Продолжите определение: «Случайное событие – это…». Приведите пример.
2. Приведите пример достоверного события.
3. Приведите пример невозможного события.
4. Продолжите определение: «Вероятность случайного события – это…».
5. Сформулируйте правило нахождения сложения вероятностей.
6. Сформулируйте правило умножения вероятностей.
7. Как найти среднее арифметическое числового ряда?
8. Как найти медиану числового ряда?
9. Как вычисляется размах числового ряда?
10. Для чего нужны диаграммы, графики? Перечислите виды диаграмм.
11. Приведите примеры проявления закона больших чисел в природных явлениях.
12. Приведите примеры проявления закона больших чисел в общественных явлениях.
13. Что изучает статистика?
14. Продолжите определение: «Сочетание – это…».
15. Продолжите определение: «Размещение – это…».
16. Продолжите определение: «Перестановки – это…».

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных

1. (1 балл) Каких событий не бывает в теории вероятностей?

А) случайные; Б) неслучайные; В) достоверные; Г) невозможные.

2. (1 балл) Событие, которое при выполнении определенной совокупности условий,

обязательно произойдет - это:

А) случайное; Б) неслучайное; В) достоверное; Г) невозможное.

3. (1 балл) Вероятность случайного события есть неотрицательное число, заключенное между числами:

А) 0 и 1; Б) 0 и 100; В) -1 и 1; Г) -100 и 100.

4. (1 балл) Группировка – это…

А) упорядочение единиц совокупности по признаку; Б) разбиение единиц совокупности на группы по признаку; В) обобщение единичных фактов; Г) обобщение единичных признаков.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) В офисе дизайнерского агентства находятся 8 посетителей женского пола и 2 мужского. Определить вероятность того, что первым к консультанту обратится мужчина.

6. (2 балла) На конференцию приехали 2 ученых из Германии, 3 из Сербии и 7 из Швейцарии. Каждый из них делает на конференции один доклад. Порядок докладов определяется жеребьёвкой. Найдите вероятность того, что пятым окажется доклад ученого из Сербии.

7. (2 балла) Маша, Тимур, Диана, Костя и Антон бросили жребий — кому достанется проект по оформлению свадебного зала. Найдите вероятность того, что проект точно не будет выполнять Антон.

8. (2 балла) В ящике три красных и три синих фломастера. Фломастеры вытаскивают по очереди в случайном порядке. Какова вероятность того, что первый раз синий фломастер появится третьим по счету?

9. (2 балла) Дан ряд чисел: 175; 172; 179; 171; 174; 170; 172; 169. Найдите моду ряда и среднее арифметическое ряда.

10. (2 балла) При анализе ценовых предпочтений клиентов дизайнерского агентства получены данные, представленные в таблице: доля клиентов, приобретающих дизайнерские услуги одинакового назначения, но различной цены. Найти моду случайной величины. X – цены продаваемых услуг.

x_i	3500	4500	5500	6500	7500	8500
p_i	1/20	3/20	3/20	8/20	4/20	1/20

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Б	В	А	А	0,2	0,25	0,8	0,15	172; 172,75	6500

Раздел 6. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве.

Вопросы для устного опроса:

1. Сформулируйте теорему Пифагора.
2. Перечислите основные фигуры в пространстве.
3. Перечислите способы задания плоскости.
4. Продолжите теорему: «Если одна из двух параллельных прямых перпендикулярна плоскости, то…».
5. Продолжите теорему: «Если две параллельные плоскости пересекаются третьей, то…».
6. Сформулируйте определение двугранного угла.

7. Раскройте понятие «угол между прямыми».
8. Перечислите взаимное расположение двух прямых в пространстве
9. Какие прямые называются параллельными в пространстве?
10. Какие прямые называются скрещивающимися в пространстве?
11. Какие прямые называются перпендикулярными в пространстве?
12. Перечислите взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве.
13. Раскройте понятие «угол между прямой и плоскостью».
14. Раскройте понятие «параллельность прямой и плоскости».
15. Раскройте понятие «перпендикулярность прямой и плоскости».
16. Перечислите взаимное расположение двух плоскостей в пространстве.
17. Раскройте понятие «угол между плоскостями».
18. Раскройте понятие «параллельность плоскостей».
19. Раскройте понятие «перпендикулярность плоскостей».
20. Как найти расстояние от точки до прямой?
21. Как найти расстояние между прямыми?
22. Как найти расстояние между плоскостями?
23. Продолжите определение: «Перпендикуляр – это…».
24. Продолжите определение: «Наклонная – это…».
25. Продолжите определение: «Проекция наклонной – это…».
26. Перечислите свойства параллельного проектирования.
27. Из чего состоит прямоугольная система координат в пространстве?
28. Если точка лежит в плоскости *xy*, какая координата у нее нулевая?
29. Приведите пример координат точки А, которая лежит на оси z.
30. Раскройте понятие «вектор».
31. Какие векторы называются коллинеарными?
32. Какие векторы называются перпендикулярными?

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) Расшифруйте краткую запись: $a \in \beta$.

А) точка а принадлежит плоскости β; Б) точка а принадлежит прямой β; В) прямая а принадлежит плоскости β; Г) прямая а пересекает плоскость β.

2. (1 балл) Прямые АВ и СД скрещиваются. Какое расположение имеют прямые АС и ВД?

А) параллельные; Б) перпендикулярные; В) скрещиваются; Г) пересекаются.

3. (1 балл) Какие из векторов а(1,2,-3), с(3,6,-6), в(2,4,-6) коллинеарные?

А) а, в; Б) с, в; В) а, с; Г) коллинеарных векторов нет.

4. (1 балл) Даны точки А(2,0,5), В(2,4,-2) С(-2,6,3). Серединой какого отрезка является точка М(0,3,4)?

А) АВ; Б) ВС; В) АС; Г) СВ.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Через концы отрезка АВ и его середину М проведены параллельные прямые, пересекающие некоторую плоскость в точках A_1, B_1 и M_1. Найдите длину отрезка MM_1, если отрезок АВ не пересекает плоскость и если AA_1=6,8см, BB_1=7,4см.

6. (2 балла) Прямые АС, АВ и АД попарно перпендикулярны. Найдите отрезок СД, если АВ=5 см, ВС=13 см, АД=9 см.

7. (2 балла) (2 балла) Даны векторы а(-6,0,8) , в(-3,2,-6). Найдите скалярное произведение векторов.

8. (2 балла) Начертить куб $АВСДА_1В_1С_1Д_1$. Построить точку К∈АВ, точку М∈$ДД_1С$, отрезок Р$Е∈А_1В_1С_1$.

9. (2 балла) При каких значениях *n* векторы $\vec{а}$ *(4,n,2),* $\vec{в}$*(1,2,n)* перпендикулярны?

10. (2 балла) Оформите лист бумаги А4 вертикальными, горизонтальными, наклонными линиями, используя разные цветовые оттенки.

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	В	В	А	В	7,1	15	-30	-	-1	-

Раздел 7. Многогранники и. тела вращения.

Вопросы для устного опроса:

1. Продолжите определение: «Многогранник – это…».
2. Продолжите определение: «Призма – это…».
3. Продолжите определение: «Прямоугольный параллелепипед – это…».
4. Продолжите определение: «Куб – это…».
5. Продолжите определение: «Пирамида – это…».
6. Сформулируйте свойство о противолежащих гранях параллелепипеда.
7. Сформулируйте свойство о диагоналях параллелепипеда.
8. Сформулируйте свойство о диагонали и линейных размерах прямоугольного параллелепипеда.
9. Какая призма называется прямой?
10. Какая призма называется правильной?
11. Раскройте понятие «правильная пирамида».
12. Что такое апофема правильной пирамиды?
13. В чем отличие полной поверхности призмы от полной поверхности пирамиды?
14. Сформулируйте теорему о вычислении боковой поверхности прямой призмы.
15. Сформулируйте теорему о вычислении боковой поверхности правильной пирамиды.
16. Назовите предметы из вашей профессиональной деятельности, которые имеют формы многогранников.
17. Продолжите определение: «Цилиндр – это…».
18. Продолжите определение: «Конус – это…».
19. Продолжите определение: «Усеченный конус – это…».
20. Продолжите определение: «Шар – это…».
21. Что является высотой усеченного конуса?
22. Что является осевым сечением цилиндра, конуса, усеченного конуса, шара?
23. Перечислите единицы измерения площади, объема.
24. Чему равно отношение площадей поверхностей подобных фигур в пространстве?

25. Чему равно отношение объемов подобных фигур в пространстве?

26. Назовите предметы из вашей профессиональной деятельности, которые имеют формы тел вращения.

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) В каких единицах измеряется объем многогранника?

А) в метрах; Б) в кубических метрах; В) в квадратных метрах; Г) в двугранных градусах.

2. (1 балл) Площадь полной поверхности призмы вычисляется по формуле:

А) $S = Sбок + 2\ S_{осн}$.; Б) $Sбок = P_{осн}*H$; В) $S = Ббок + S\ S_{осн}$; Г) $Sбок = 2P_{осн}*H$.

3. (1 балл) Что является осевым сечением конуса?

А) равнобедренный треугольник; Б) равнобедренная трапеция; В) прямоугольник; Г) прямоугольная трапеция.

4. (1 балл) Какая фигура получается при вращении прямоугольного треугольника вокруг одного из своих катетов?

А) конус; Б) усеченный конус; В) пирамида; Г) усеченная пирамида.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Ребро основания правильной треугольной пирамиды 3 м, апофема 6м. Найдите площадь боковой поверхности пирамиды.

6. (2 балла) Две стороны параллелограмма относятся как 3:17, а периметр его равен 40. Найдите большую сторону параллелограмма.

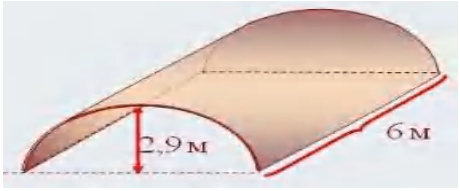


7. (2 балла) Прямоугольник со сторонами 8 см и 3 см вращается вокруг большей стороны. Найдите объем, площади боковой и полной поверхностей полученного тела.

8. (2 балла) Найдите объём многогранника, изображённого на рисунке (все двугранные углы прямые).

9. (2 балла) Клиенту необходимо, чтобы в комнате обязательно присутствовали объемные элементы декора цилиндрической формы. Построить из бумаги модель цилиндра. Размеры для построения выбрать самостоятельно, с учетом того, что соотношение радиуса к высоте должно быть 1:2.

10. (2 балла) Рассчитать количество 2-х килограммовых банок краски нужно купить для окрашивания цилиндрического свода подвала. Расход краски 100 г на 1 $м^2$. Считать $\pi=3$.



Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Б	А	А	А	27	17	72 π; 48 π; 64 π	87	-	3

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по УД СОО.01.06 «Математика» – в 1 семестре зачет с оценкой, во 2 семестре - экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета с оценкой и экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета с оценкой и экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по УД СОО 01.06 «Математика» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению СОО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Содержание зачета с оценкой и экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой дисциплины СОО.01.06 «Математика».

Принципы отбора содержания зачета с оценкой и экзамена:
Ориентация на требования к результатам освоения УД СОО.01.06 «Математика», представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программой УД СОО.01.06 «Математика»:

При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой и экзамена студенту дается вариант с тестовыми вопросами. Работа промежуточной аттестации содержит 25 заданий: 20 заданий с выбором ответа, 5 заданий выполняются со всеми необходимыми пояснениями. Обучающиеся должны показать: владение соответствующими математическими методами и приемами решения задач; знание основных формул учебных разделов дисциплины; умение четко проводить математические рассуждения в письменном изложении; уверенное владение основными умениями и навыками, предусмотренными программой, умение применять их при решении задач.

Результаты контроля признаются положительными в случае, если обучающийся при сдаче работы получил отметку не ниже удовлетворительной.

За каждый правильный ответ выставляется один балл. За неверный ответ (или отсутствие ответа) выставляется ноль баллов.

Фонд оценочных средств для зачета с оценкой

Инструкция:
Внимательно прочитайте вопросы. Задания 1 – 20 необходимо решить и выбрать вариант ответа. Задания 21 – 25 выполняются со всеми необходимыми пояснениями. Время на выполнение задания - 180 минут.

Задание:

1. Логарифм числа – это
   а) степень числа б) показатель степени в) это положительное число г) число е
2. $a^{\frac{m}{n}} =$
   а) $\sqrt[m]{a^n}$ б) $\sqrt[n]{a^m}$ в) $\frac{m}{a^n}$ г) $\frac{a^m}{n}$
3. Дописать равенство: $\log_a b + \log_a c =$

а) $\log_a(bc)$ б) $\log_a(b+c)$ в) $\log_a(b-c)$ г) $\log_a\frac{b}{c}$

4. Синусом числа $\propto$ называется:

а) Абсцисса точки числовой единичной окружности. б) Ордината точки числовой единичной окружности. в) Катет прямоугольного треугольника.

г) Гипотенуза прямоугольного треугольника.

5. Выбрать верное равенство:

а) $cos \propto + sin \propto = 1$ б) $cos^2 \propto - sin^2 \propto = 1$ в) $cos^2 \propto + sin^2 \propto = 1$ г) $cos \propto * sin \propto = 1$

6. Вычислите: $2\cdot 125^{\frac{1}{3}} - 0{,}9^0$

а)10,9 б) 10 в) 9,1 г) 9.

7. Упростите выражение: $\log_5 3 - \log_5 15 + \log_5 5$

а) $-1 + \log_3 5$ б) -2 в) 0 г) $\log_5\frac{8}{15}$

8. Найдите значение $\sin\alpha$, если $\cos\alpha = -\frac{\sqrt{6}}{4}$ и $\frac{\pi}{2} < \alpha < \pi$

а) $\frac{10}{16}$ б) $\frac{5}{8}$ в) $\pm\frac{\sqrt{10}}{4}$ г) $\frac{\sqrt{10}}{4}$

9. Упростите выражение: $-4\sin^2\alpha + 5 - 4\cos^2\alpha$

а) 1 б) $1 + 8\sin^2\alpha$ в) $1 + 8\cos^2\alpha$ г) 9.

10. Решите уравнение: $\cos x = -1$

а) π б)0 в) $\frac{\pi}{2} + 2\pi n, n\epsilon Z$ г)$\pi + 2\pi n, n\epsilon Z$

11. Укажите промежуток, которому принадлежит корень уравнения

$\left(\frac{1}{8}\right)^{0,1x-1} = 16$

а) [-4;0) б) [0;1) в) [1;4) г) [4;6).

12. Упростите выражение: $\sin(\frac{\pi}{2} - \propto) + cos \propto$

а) 0 б) $sin \propto + cos \propto$ в) $2cos \propto$ г) $-sin \propto + cos \propto$

13. Найти производную функции: $y = 4x + x^3$

а)$3x^2$ б) $4+\frac{x^4}{4}$ в) $4+3x^2$ г) $7x$

14. Найти производную функции: $f(x) = (1-3x)^4$

а)$-12(1-3x)^3$ б) $4(1-3x)^3$ в) $12(1-3x)^3$ г) $\frac{4}{3}(1-3x)^3$

15. Найти производную функции: $f(x) = x^6 \cdot \ln x$

а) $6x^5\frac{1}{x}$ б) $6x^4 lnx$ в) $6x^5 \ln x + x^5$ г) x^5

16. Решите уравнение: $\log_4 x + \log_4 5 = \log_4 20$

а) 15 б) 5 в) 4 г) 10

17. Укажите область определения функции: $y = \log_{0,5}(x^2 - 3x)$.

а)(-3;+∞) б) (-∞;0)∪(3;+∞) в) (3;+∞) г) (0;3).

18. Найдите наибольшее целое решение неравенства: $\left(\frac{2}{7}\right)^{4-8x} - 1 \le 0$.

а) 1 б) -1 в) 2 г) 0.

19. Решите неравенство: $\log_{\frac{1}{5}}(x-4) < -1$

а) $(-\infty; 3)$ б) $(3; +\infty)$ в) $(-\infty; 9)$ г) $(9; +\infty)$

20. Представьте $\sqrt[3]{2^2}$ в виде степени:

а) 4^3 б)$2^{\frac{2}{3}}$ в) $2^{\frac{3}{2}}$ г)2^6

21. Решите показательное уравнение: $9^x - 4 \cdot 3^x + 3 = 0$

22. Решите логарифмическое уравнение: $\log_2(x-5) + \log_2(x+2) = 3$

23. Решить логарифмическое неравенство: $\log_{\frac{1}{3}}(3-2x) \geq \log_{\frac{1}{3}}(1-x)$

24. С помощью формул приведения вычислите: $\cos 135°$

25. Решите тригонометрическое уравнение: $2sin^2x + \sin x - 1 = 0$

Шкала перевода оценок в баллы:

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценки уровня подготовки**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
81-100 (23-25)	5	отлично
66-80 (19-22)	4	хорошо
50-65 (12-18)	3	удовлетворительно
0-49 (0-11)	2	неудовлетворительно

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение письменной экзаменационной работы по математике дается 3 астрономических часа (180 минут).

Экзаменационная работа представляет собой тестовые задания по материалам, пройденным в курсе алгебры и начал математического анализа и геометрии.

При выполнении заданий требуется представить ход решения в заданиях №5,6,7,8,9,12,13,14,15,16,17,18,21,23-32. и указать полученный ответ. За правильное выполнение любого задания обучающийся получает один балл.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Внимательно прочитайте задание. После его решения с необходимыми пояснениями запишите ***номер верного ответа***. Время на выполнение задания – 180 минут

Вариант

1. Неопределённый интеграл – это:

1. множество производных функции; 2. множество первообразных данной функции; 3.одна из первообразных данной фунции; 4. нет верных ответов

2. Выбрать верное равенство:

1. $\int S(t)dt = v(t)$ 2. $\int S(t)dt = a(t) + C$ 3.$\int v(t)dt = S(t) + C$ 4.$\int v(t)dt = a(t)$

3. Выбрать верное равенство:

1. $\int_a^b f(x)dx = F(x) + C$ 2. $\int f(x)dx = F(a) - F(b)$ 3. $\int_b^a f(x)dx = F(a) - F(b)$ 4. $\int 5dx = 0$

4. Найти производную функции: $y = 4x + x^3$

1. $3x^2$ 2. $4+\frac{x^4}{4}$ 3. $4+3x^2$ 4. $7x$

5. Найти производную функции: $f(x) = x^{-11}$

1. $11x^{10}$ 2. $-11x^{10}$ 3. $-\frac{11}{x^{12}}$ 4. $-11x^{12}$

6. Найти производную функции: $f(x) = (1-3x)^4$

1. $-12(1-3x)^3$ 2. $4(1-3x)^3$ 3. $12(1-3x)^3$ 4. $\frac{4}{3}(1-3x)^3$

7. Найти производную функции: $f(x) = (x+7)x^2$

1. $3x^2 + 14x$ 2. $2x$ 3. 1 4. x^2

8. Найти производную функции: $f(x) = x^6 \cdot \ln x$

1. $6x^5 \frac{1}{x}$ 2. $6x^4 lnx$ 3. $6x^5 \ln x + x^5$ 4. x^5

9. Найти промежутки (промежуток) возрастания функции: $y = x^3 - \frac{x^2}{2}$

1. $(-\infty; 0)$ 2. $(-\infty; 0) \cup \left(\frac{1}{3}; +\infty\right)$ 3. $\left(0; \frac{1}{3}\right)$ 4. $\left(\frac{1}{3}; +\infty\right)$

10. Найти одну из первообразных функции: $f(x) = 5x^4 + 2x^3$

1. $5x^5 + 2x^4$ 2. $20x^3 + 6x^2$ 3. $7x^7$ 4. $x^5 + \frac{x^4}{2}$

11. Найти множество первообразных функции: $f(x) = 5\sin x - 3e^x$

1. $-5\cos x - 3e^x + C$ 2. $5\cos x - 3e^x + C$ 3. $5\sin x - 3 + C$ 4. $-5\cos x - 3e^x$

12. Вычислить интеграл: $\int_0^3 x^2 dx$

1. 9 2. 6 3. 27 4. 0

13. Вычислить интеграл: $\int_{-2}^{-1}(5-4x)dx$

1. 12 2. 11 3. 1 4. 9

14. Сколькими способами можно составить расписание 6 уроков из 6 разных учебных предметов?

1. 720 2. 120 3. 36 4. 6

15. Найти значение $\frac{25!-24!}{23!}$

1. другой ответ 2. 25 3. 576 4. $\frac{1}{23}$

16. Вычислить: A_6^2

1. $\frac{2}{6}$ 2. 12 3. 30 4. 3

17. В коробке находятся 2 белых, 3 черных, 5 синих, 4 красных и 6 желтых шаров. Наугад вынимается один шар. Найдите вероятность того, что вынутый шар будет желтым?

1. $\frac{3}{10}$ 2. $\frac{3}{5}$ 3. 1 4. 0

18. Найдите скорость точки, движущейся по закону S(t)=t^2+ 8t+4 (м) в момент времени t=3 сек

1. $12\frac{1}{3}$ 2. 14 3. 2 4.

19. Измерения прямоугольного параллелепипеда равны 1; 3 и 5. Найдите диагональ прямоугольного параллелепипеда.

1. 15 2. 9 3. $\sqrt{35}$ 4. 3

20. Сложите векторы: $\overrightarrow{AB} + \overrightarrow{BC} + \overrightarrow{CM} + \overrightarrow{DA}$

1. $\overrightarrow{DM}$ 2. $\overrightarrow{MD}$ 3. $\overrightarrow{BD}$ 4. $\overrightarrow{CA}$

21. В игральной колоде 36 карт. Наугад выбирается одна карта. Какова вероятность того, что эта карта – валет красной масти?

1. $\frac{1}{36}$ 2. $\frac{1}{18}$ 3. $\frac{1}{9}$ 4. $\frac{1}{2}$

22. Даны точки: $A(3; 2; 7)$, $B(1; 5; -4)$. Найдите координаты вектора $\overrightarrow{AB}$

1. $\{-2; 3; -11\}$ 2. $\{2; -3; 11\}$ 3. $\{2; -3; 3\}$ 4. $\{-2; 3; 11\}$

23. Найти длину вектора: $\vec{a}\{3; 0; -4\}$

1. $\sqrt{5}$ 2. 25 3. 5 4. 1

24. Даны векторы:$\vec{a}\{-1; 1; 1\}$, $\vec{b}\{0; 2; -2\}$ и $\vec{c}\{-3; 2; 0\}$.Найти координаты вектора: $3\vec{a} + 2\vec{b} - \vec{c}$

1. $\{0; 5; -1\}$ 2. $\{0; 5; 1\}$ 3. $\{5; 0; -1\}$ 4. $\{0; -1; 5\}$

25. Ребро куба равно $3\sqrt{2}$. Найдите диагональ грани куба.

1. $6\sqrt{2}$ 2. 36 3. 6 4. $\sqrt{6}$

26. Два ребра прямоугольного параллелепипеда, выходящие из одной вершины, равны 1 и 2. Объем параллелепипеда равен 6. Найдите площадь его поверхности.

1. 22 2. 2 3. 12 4. 3

27. В основании прямой призмы лежит прямоугольный треугольник, один из катетов которого равен 4, а гипотенуза равна $4\sqrt{2}$. Найдите объем призмы, если ее высота равна 3.

1. 64 2. $12\sqrt{2}$ 3. $48\sqrt{2}$ 4. 24

28. Радиус основания цилиндра равен 2, а высота равна 3. Найдите площадь боковой поверхности цилиндра.

1. 6π 2. 12π 3. 36 4. 36π

29. Объем конуса равен 50π. А его высота равна 6. Найдите радиус основания конуса.

1. 12π 2. 12 3. 300π 4. 5

30. Найдите скалярное произведение векторов $\vec{m}$ и $\vec{c}$, если $|\vec{m}|$=22, $|\vec{c}|$=11 и косинус угла между векторами $\vec{m}$ и $\vec{c}$ равен $\frac{1}{2}$.

1. 222 2. 11 3. 121 4. 22

31. Найти угловой коэффициент касательной к графику функции $y = \cos 4x$ в точке с абсциссой $x_0 = \frac{\pi}{12}$

1. $-2\sqrt{3}$ 2. -2 3. другой ответ 4. 0

32. Найдите наибольшее значение функции $f(x) = x^3 - 3x$ на отрезке $[0; 3]$

1. 18 2. 0 3. -2 4. 2

Универсальная шкала оценки образовательных достижений по результатам промежуточной аттестации

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценки уровня подготовки**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
81-100 (31 – 32)	5	отлично
66-80 (25 – 30)	4	хорошо
50-65 (17 – 24)	3	удовлетворительно
0-49 (0-16)	2	неудовлетворительно

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

СОО 01.07 Информатика

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Разработчик:

Витензон Е.С. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Информационных технологий»
Председатель ПЦК_____/ К.Е. Глинчиков

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 23

I. Паспорт фонда оценочных средств

Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. ФОС промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения.

Условием допуска к зачету является успешное освоение обучающимися всех элементов программы дисциплины.

2. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения дисциплины.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой «СОО.01.07 Информатика» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№	Тема (Раздел дисциплины) (в соответствии с РПД)	Наименование оценочного средства
1.	Раздел 1. Автоматизированная обработка информации	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
2.	Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
3.	Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос,
- выполнение практических работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки устныхо тветов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	**Выставляется обучающемуся, который:** **полно раскрыл** содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; **изложил** материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; **правильно выполнил** рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; **показал** умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; **продемонстрировал** знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; **отвечал** самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при **освещении** второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

«Хорошо»	его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены 1–2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, **не исказившие** содержание ответа;
«Неудовлетворительно»	**Оценка «неудовлетворительно»** Выставляется обучающемуся, который: **не раскрывает** основное содержание учебного материала; обнаруживается незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопросили оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопросы, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности(правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
Приналичии20вопросоввтесте:		
18÷ 20	5	отлично
15÷ 17	4	хорошо
12÷ 14	3	удовлетворительно
менее12	2	неудовлетворительно
Приналичии15вопросоввтесте:		
14÷ 15	5	отлично
12÷ 13	4	хорошо
10÷ 11	3	удовлетворительно
менее10	2	неудовлетворительно
Приналичии10вопросоввтесте:		
9÷ 10	5	отлично
7÷ 8	4	хорошо
5÷ 6	3	удовлетворительно
менее5	2	неудовлетворительно
Приналичии5вопросоввтесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо

3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного опроса:

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

1. Что такое автоматическая система управления (АСУ)? Чем она отличается от автоматизированной системы управления (ААСУ)?
2. Приведите примеры применения АСУ в промышленности. Как такие системы помогают оптимизировать производственные процессы?
3. Какие компоненты входят в состав АСУ? Поясните функции каждого компонента.
4. Каким образом АСУ взаимодействует с оператором-человеком? В каких случаях требуется вмешательство оператора?
5. В чем заключаются особенности разработки и внедрения АСУ для различных отраслей экономики? Приведите конкретные примеры использования АСУ в разных сферах деятельности.
6. Перечислите основные виды технических средств, используемых в информационных технологиях. Какие задачи они решают?
7. Объясните принцип работы центрального процессора (CPU). Как он влияет на производительность компьютера?
8. Опишите устройство и назначение оперативной памяти (RAM). Почему объем оперативной памяти важен для работы современных приложений?
9. Какие типы накопителей данных существуют? Сравните их по скорости доступа к данным, объему хранения и надежности.
10. Что такое сетевые устройства? Приведите примеры сетевых устройств и поясните их функции в информационной инфраструктуре.
11. Какие бывают типы информационных систем в зависимости от уровня управления? Приведите примеры систем для каждого уровня.
12. Каково значение интеграции информационных систем внутри организации? Какие преимущества даёт интеграция?
13. Почему важна поддержка и обслуживание информационных систем после их внедрения? Что входит в обязанности команды поддержки?

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

1. Что такое текстовый редактор? Перечислите основные функции текстового редактора.
2. Какие форматы файлов используются для хранения текстовых документов? Приведите примеры популярных форматов.
3. Опишите процесс создания и редактирования документа в текстовом редакторе.
4. Каковы различия между текстовыми редакторами и процессорами? Какие программы относятся к каждому типу?
5. Какой формат файла (.docx, .odt, .pdf) лучше использовать для отправки текста другим пользователям и почему?
6. Для чего используется функция проверки орфографии и грамматики в текстовых редакторах? Как эта функция может улучшить качество текста?
7. Объясните, что такое стили и шаблоны в текстовом документе. Как они могут упростить работу с документами?
8. Расскажите о возможностях совместной работы над документом в современных

текстовых редакторах.

9. Поясните, как работают горячие клавиши в текстовом редакторе. Приведите несколько примеров полезных комбинаций клавиш.
10. Зачем нужна функция автосохранения в текстовом редакторе? Когда она особенно полезна?
11. Как работает поиск и замена текста в текстовых редакторах?
12. Назовите основные элементы интерфейса текстового редактора и объясните их назначение.
13. Обсудите возможности вставки изображений, таблиц и других объектов в текстовые документы.
14. В чём разница между созданием простого текстового документа и сложного многостраничного документа с оглавлением и сносками?
15. Что такое растровые и векторные изображения? В чем их основные отличия?
16. Какие форматы файлов используются для хранения растровой графики? Приведите примеры популярных форматов.
17. Опишите процесс создания и редактирования растрового изображения в графическом редакторе.
18. Каковы различия между графическими редакторами для растровой и векторной графики? Какие программы относятся к каждому типу?
19. Какой формат файла (.jpg, .png, .gif) лучше использовать для публикации изображений в интернете и почему?
20. Объясните, что такое слои и маски в графических редакторах. Как они могут упростить работу с изображениями?
21. Поясните, как работают инструменты выделения в графическом редакторе. Приведите несколько примеров полезных инструментов.
22. Зачем нужна функция истории действий в графическом редакторе? Когда она особенно полезна?
23. Как работает инструмент «Цветокоррекция» в графическом редакторе?
24. Назовите основные элементы интерфейса графического редактора и объясните их назначение.
25. Обсудите возможности вставки текстовых элементов и эффектов в графические редакторы.
26. Почему важно правильно выбирать разрешение изображения? Какой эффект неправильное разрешение оказывает на качество изображения?
27. Что такое компьютерная презентация? Для чего она предназначена?
28. Какие программы используются для создания компьютерных презентаций? Приведите примеры популярных программ.
29. Опишите процесс создания и редактирования компьютерной презентации в программе PowerPoint.
30. Каковы различия между статичными и интерактивными презентациями? Какие элементы делают презентацию интерактивной?
31. Какой формат файла (.pptx, .pdf, .odp) лучше использовать для отправки презентации другим пользователям и почему?
32. Для чего используется анимация и переходы в компьютерных презентациях? Как эти эффекты могут улучшить восприятие материала?
33. Объясните, что такое макеты слайдов и темы оформления в программах для создания презентаций. Как они могут упростить создание презентаций?
34. Расскажите о возможностях совместной работы над презентацией в современных программах.
35. Поясните, как работают горячие клавиши в программе для создания презентаций. Приведите несколько примеров полезных комбинаций клавиш.
36. Зачем нужна функция заметок докладчика в программе для презентаций? Когда она особенно полезна?

37. Как работает режим демонстрации презентации?
38. Назовите основные элементы интерфейса программы для создания презентаций и объясните их назначение.
39. Обсудите возможности вставки мультимедийных элементов (видео, аудио, диаграмм) в презентации.
40. В чём разница между созданием простой презентации и сложной презентации с использованием гиперссылок и триггеров?
41. Почему важно правильно структурировать информацию в презентации? Какой эффект правильная структура оказывает на восприятие аудитории?
42. Что такое электронная таблица? Для чего она используется в профессиональной деятельности?
43. Какие программы используются для обработки числовых данных? Приведите примеры популярных программ.
44. Опишите процесс создания и редактирования электронной таблицы в программе Excel.
45. Каковы различия между простыми вычислениями и сложными расчетами в электронных таблицах? Какие функции и формулы используются для сложных расчетов?
46. Какой формат файла (.xls, .csv, .ods) лучше использовать для обмена данными между различными программами и почему?
47. Для чего используются условные форматирования и фильтры в электронных таблицах? Как эти инструменты могут облегчить анализ данных?
48. Объясните, что такое графики и диаграммы в электронных таблицах. Как они могут упростить представление и анализ больших объемов данных?
49. Поясните, как работают горячие клавиши в программе для работы с электронными таблицами. Приведите несколько примеров полезных комбинаций клавиш.
50. Зачем нужна функция автозаполнения в электронных таблицах? Когда она особенно полезна?
51. Как работает функция поиска и замены данных в электронных таблицах?
52. Назовите основные элементы интерфейса программы для работы с электронными таблицами и объясните их назначение.
53. Обсудите возможности вставки формул и функций в электронные таблицы.
54. Что такое база данных? Для чего она используется в профессиональной деятельности?
55. Какие программы используются для работы с базами данных? Приведите примеры популярных программ.
56. Опишите процесс создания и редактирования базы данных в программе Microsoft Access.
57. Каковы различия между реляционными и нереляционными базами данных? Какие типы данных хранятся в каждом случае?
58. Какой формат файла (.mdb, .accdb, .sql) лучше использовать для хранения и передачи данных и почему?
59. Для чего используются запросы и отчёты в базах данных? Как эти инструменты могут облегчить доступ и анализ данных?
60. Объясните, что такое нормализация данных в базе данных. Как она помогает избежать дублирования и ошибок?

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность

1. Что такое компьютерная сеть? Какие основные типы сетей вы знаете?
2. Какие протоколы используются в компьютерных сетях? Приведите примеры протоколов и объясните их назначение.

3. Опишите архитектуру Интернета. Какие уровни составляют модель OSI?
4. Каковы различия между локальными (LAN), глобальными (WAN) и городскими (MAN) сетями? Где применяются каждый из них?
5. Какой формат адреса IP (.ipv4, .ipv6) лучше использовать в современных сетях и почему?
6. Для чего используются маршрутизаторы и коммутаторы в компьютерных сетях? Как они влияют на передачу данных?
7. Объясните, что такое доменное имя и DNS. Как они помогают пользователям находить ресурсы в Интернете?
8. Расскажите о возможностях удалённого доступа к ресурсам через компьютерную сеть.
9. Поясните, как работают механизмы безопасности в компьютерных сетях. Приведите несколько примеров методов защиты данных.
10. Что такое информационная безопасность? Какие основные угрозы информационной безопасности вы знаете?
11. Какие методы защиты информации используются в современных информационных системах? Приведите примеры и объясните их применение.
12. Опишите принципы работы антивирусного ПО. Какие типы угроз оно способно обнаружить и устранить?
13. Каковы различия между шифрованием и хешированием данных? Где применяется каждое из них?
14. Какой формат пароля (.password, .hash) лучше использовать для защиты учетных записей и почему?
15. Для чего используются межсетевые экраны (фаерволы) и VPN? Как они защищают данные и обеспечивают конфиденциальность?
16. Объясните, что такое фишинг и социальная инженерия. Как защитить себя от подобных атак?
17. Расскажите о возможных последствиях утечки данных. Какие меры следует предпринять для минимизации ущерба?
18. Поясните, как работают механизмы двухфакторной аутентификации. Приведите несколько примеров реализации этого метода.
19. Зачем нужно регулярно обновлять программное обеспечение? Когда обновления особенно важны для безопасности?
20. Зачем нужна функция мониторинга трафика в компьютерных сетях? Когда она особенно полезна?

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

I. Комплект заданий для практических работ

1. Практическая работа по теме «Системы счисления».

1 вариант.

1. Найдите число X в десятичной системе счисления: $X = 24_{16} + 38_{8} - 10100_{2}$

2. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в различных системах счисления, найдите минимальное и запишите его в ответе в десятичной системе

счисления. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

30032021_8, 10022000_3, 0101111001110_2

3. Переведите нижеперечисленные цифры в восьмеричную систему счисления и запишите их в порядке возрастания через запятую (без основания).

98_{10}, 251_{10},16_{10},138_{10}.

4. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в десятичной системе счисления, найдите число, в двоичной записи которого наименьшее количество единиц. В ответе запишите количество единиц в двоичной записи этого числа.

222_{10}, 505_{10}, 10003_{10}

5. Вычислить значение выражения (Ответ должен быть в десятичной СС) :

$$142_8 + 212_8 - 20_8 = ?$$

2 вариант.

1. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в восьмеричной системе счисления, найдите среднее значение между самым максимальным и минимальным значением и запишите его в ответе в десятичной системе счисления. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

222_8, 505_8, 10003_8

2. Какие числа в шестнадцатеричной системе стоят между 16_{10} и 98_{10}.

3. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в различных системах счисления, найдите максимальное в десятичной системе счисления и запишите его в ответе в той системе счисления, в которой число было изначально. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

519_{16}, 1206_8, 10111100_2

4. Соотнесите числа с правого столбца с левым.

1	103_{10}	А	$3A6_{16}$
2	419_{10}	Б	147_8
3	934_{10}	В	1111100_2
4	174_8	Г	$1A3_{16}$

5. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в различных системах счисления, найдите минимальное и запишите его в ответе в десятичной системе счисления. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

67_{16}, 150_8, 1101000_2

Ключи к практической работе.

1 вариант.

№1.

1.	2.	3.	4.	5.

676_{10}	10022000	20,142,212,373	6	220_{10}

2 вариант.

1.	2.	3.	4.	5.
2 122, 5	Числа от 11 до 61	519	1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В.	103

2. Практическая работа по теме «Технология обработки текстовой информации»

Задание 1.

Создать таблицу и отработать навыки работы с интервалом текста:

использовать меню «Главная» ❼ раздел Абзац❼ подсказка Интервал❼ окошко Междустрочный (полуторный, двойной и т.д.).

Интервалы текста		
Одинарный	***Полуторный***	***Двойной***
На острове Корсика, известном, прежде всего как родина великого полководца Наполеона, много каштановых лесов.	На острове Корсика, известном, прежде всего как родина великого полководца Наполеона, много каштановых лесов.	На острове Корсика, известном, прежде всего как родина великого полководца Наполеона, много каштановых лесов.

- *линии у таблицы изменить и сделать синим цветом.*
- текст в таблице сделать 15 размером.
-

Чтобы выставить нужный размер:

щелкнуть в окошке «Размер» на панели форматирования ❼ выставить с клавиатуры нужный размер ❼ нажать кнопку на клавиатуре Enter.

Задание 2.

Создать таблицу и отработать навыки работы с выравниванием текста ***(использовать меню «Главная» ❼ раздел «Абзац»❼ команды «Выравнивание»)*** или на панели форматирования выбрать кнопки выравнивания на строке.

Выравнивание текста			
по левому краю	***по центру***	***по правому краю***	***по ширине***
Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.	Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.	Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.	Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.

- *текст в таблице сделать синим цветом*
- *линии у таблицы изменить и сделать красным цветом*

Задание 3.Создать таблицу и отработать навыки работы с разным отступом строки:

использовать меню «Главная» ❼ раздел Абзац ❼ Отступ ❼ окошко Первая строка (отступ или выступ)

Отступы строки			
без отступа	***отступ 0,5***	***отступ 1,27***	***выступ 0,5***
Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.	Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.	Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.	Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.

линии у таблицы сделать оранжевым цветом; - текст в таблице сделать зеленым цветом.

Задание 4.

Создать таблицу и отработать навыки работы с текстом через меню **“Главная”❼ раздел “Шрифт”❼** ***выбрать закладку «Дополнительно»❼*** подсказка ***интервал*** в окошке **«обычный»** выбрать разряженный или уплотненный.

Интервалы шрифта				
обычный	***разреженный на 1 пункт***	***разреженный на 2,3 пункт***	***уплотнённый на 0,5 пункт***	***уплотнённый на 1,5 пункт***
Любимый плод индийских йогов лимон.	Любимый плод индийских йогов лимон.	Л ю б и м ы й п л о д и н д и й с к и х й о г о в л и м о н .	Любимый плод индийских йогов лимон.	Любимый плод индийских йогов лимон.

линии у таблицы сделать фиолетовым цветом; - текст в таблице сделать красным цветом.

Задание 3.

Создать таблицу и отработать навыки работы с разными интервалами абзаца:

использовать меню «Главная» ❼ раздел Абзац ❼ интервал ❼ окошки Перед, После

Интервалы абзаца

Шрифт Calibri, размер 12пт, интервал перед абзацем 6пт, после 10пт	*Шрифт TimesNewRoman, размер 14пт, интервал перед абзацем 18пт, после 12пт*	*Шрифт Arial, размер 11пт, интервал перед абзацем 6пт, после 6пт*	*Шрифт Arial Black, размер 10пт, интервал перед абзацем 12пт, после 12пт*
Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.	Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.	Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.	**Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.**

- линии у таблицы сделать красным цветом; - текст в таблице сделать синим цветом.

3. Практическая работа по теме «Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности»

Тема: Создание и редактирование электронных таблиц, ввод формул в таблицу, сохранение таблицы на диске.
Цель: Получить практические навыки создания и редактирования электронных таблиц, ввода формул в таблицу, сохранения таблицы на диске.

Ход работы:

1. **Составьте прайс-лист по образцу:**

Прайс-лист магазина
"КАНЦТОВАРЫ"

07.12.2024

Курс доллара 89,2 р.

Наименование товара	**Цена в у.е.**	**Цена в р.**
Тетрадь в клеточку	$0,20	
Тетрадь в линеечку	$0,20	
Пенал	$2,00	
Ручка	$1,50	
Карандаш	$0,20	
Линейка	$0,30	
Резинка	$0,40	

Этапы выполнения задания:

1. Выделите ячейку **B1** и введите в нее заголовок таблицы **Прайс-лист магазина " КАНЦТОВАРЫ "**
2. В ячейку **C2** введите функцию **СЕГОДНЯ** (Поставьте знак **«=»**⇨| Нажмите кнопку **«fx»** на панели инструментов. В поле **КАТЕГОРИЯ** выберите **Дата и Время**. В нижнем поле выберите функцию **Сегодня**).
3. В ячейку **B3** введите слова «**Курс доллара**», в **C3** – курс доллара на сегодняшний день.

4. К ячейке **С3** примените денежный формат (**Формат⇨Формат яче**ек ⇨**Вкладка Число ⇨Числовой формат⇨Денежный⇨Обозначение** можно выбрать произвольное).
5. В ячейки **А5:В5** введите заголовки столбцов таблицы.
6. Выделите их и примените полужирный стиль начертания и более крупный шрифт.
7. В ячейки **А6:А12** и **В6:В12** введите данные.
8. В ячейку **С6** введите формулу: **= В6*$С$3**. (**$** означает, что используется абсолютная ссылка).
9. Выделите ячейку **С6** и протяните за маркер заполнения вниз до ячейки **С13**.
10. Выделите диапазон ячеек **С6:С13** и примените к ним денежный формат.
11. Выделите заголовок – ячейки **В1:С1** и выполните команду **Формат Ячейки**, вкладка **Выравнивание** и установите переключатель «**Центрировать по выделению**» (Горизонтальное выравнивание), «**Переносить по словам**». Увеличьте шрифт заголовка.
12. В левой части прайс-листа вставьте картинку по своему вкусу.
13. Измените название **ЛИСТ1** на **Прайс-лист**.

2. Рассчитайте значение товарооборота киоска №5 по форме:

№	Месяц	Отчетный год			Итого
		план	Перевыполнение (+50%)	выполнение, фактически	
1	Январь	1200,00 р.			
2	Февраль	2 550,00 р.			
3	Март	8 500,00 р.			
4	Апрель	2 460,00 р.			
5	Май	7000,00 р.			
6	Июнь	6 000,00 р.			
7	Июль	6400,00 р.			
8	Август	8 800,00 р.			
9	Сентябрь	4640,00 р.			
10	Октябрь	6 640,00 р.			
11	Ноябрь	8640,00 р.			
12	Декабрь	9900,00 р.			

II. Комплекс тестов для текущей аттестации

Тема 2 Технология обработки текстовой информации

Тест по теме «Технология обработки текстовой информации»

1. **Как называется программа, которая позволяет создавать и редактировать текстовые документы?**
   a) MS Paint
   b) MS Word
   c) MS Excel
   d) MS PowerPoint
2. **Что такое «курсор»?**
   a) Стрелка, показывающая направление движения мыши
   b) Указатель текущей позиции ввода текста
   c) Кнопка для изменения шрифта
   d) Инструмент для рисования
3. **Какой элемент интерфейса MS Word позволяет изменить шрифт текста?**
   a) Панель инструментов
   b) Лента

c) Линейка
d) Колонтитулы

4. **Где находится кнопка сохранения документа в MS Word?**
   a) В верхней части окнаb) В нижней части окнас) В меню "Файл"d) В панели инструментов
5. **Какие кнопки на клавиатуре позволяют выделить весь текст в документе?**
   a) Ctrl + A
   b) Shift + A
   c) Alt + A
   d) Ctrl + S
6. **Как сделать текст жирным в MS Word?**
   a) Нажать кнопку "Ж" на ленте
   b) Выделить текст и нажать Ctrl + B
   c) Выделить текст и выбрать «Полужирный» в контекстном меню
   d) Все вышеперечисленное
7. **Сколько уровней заголовков можно создать в MS Word при использовании стилей заголовков?**
   a) 1 b) 2 c) 3 d) 9
8. **Для чего используется инструмент "Нумерация страниц"?**
   a) Для автоматического добавления номеров страниц в документ
   b) Для удаления лишних страниц
   c) Для создания списка литературыd) Для изменения ориентации страницы
9. **Можно ли в MS Word добавить колонтитул?**
   a) Да b) Нет c) Только в новой версии d) Только при создании нового документа
10. **На каком уровне структуры документа находятся заголовки?**
    a) Верхний уровень
    b) Нижний уровень
    c) Средний уровень
    d) Заголовки не имеют уровня
11. **Что такое "линейка" в MS Word?**
    a) Инструмент для измерения длины текста
    b) Элемент интерфейса для настройки полей и отступов
    c) Средство для рисования прямых линий
    d) Панель для выбора шрифтов
12. **Какой значок на ленте отвечает за создание нумерованного списка?**
    a) Список с точками
    b) Список с цифрами
    c) Список задач
    d) Список рисунков
13. **Где можно настроить параметры страницы в MS Word?**
    a) Вкладка "Вид"
    b) Вкладка "Разметка страницы"
    c) В меню "Файл"
    d) В контекстном меню правой кнопкой мыши
14. **Какие элементы можно добавлять в колонтитулы в MS Word?**
    a) Номер страницы
    b) Дата и время
    c) Название документа
    d) Всё перечисленное
    e) Ничего из перечисленного
15. **Как открыть панель "Стили" в MS Word?**
    a) Нажать правую кнопку мыши и выбрать "Стили"

b) Перейти на вкладку "Главная" и нажать "Стили"
c) Использовать сочетание клавиш Ctrl + T
d) Выбрать "Формат" в меню "Сервис"

16. **Для чего служит инструмент "Проверка правописания"?**
    a) Проверяет правильность написания слов и грамматику
    b) Позволяет изменять шрифт текста
    c) Устанавливает защиту документа
    d) Позволяет вставлять рисунки
17. **В какой вкладке находится инструмент "Таблица"?**
    a) "Вставка"
    b) "Рецензирование"
    c) "Макет"
    d) "Разработчик"
18. **Можно ли в MS Word работать одновременно с двумя и более документами?**
    a) Да
    b) Нет
    c) Только в новых версиях
    d) Только при использовании специальных настроек
19. **Что такое "гиперссылка" в MS Word?**
    a) Ссылка на другой документ или веб-сайт
    b) Специальный символ для разделения абзацев
    c) Функция для проверки орфографии
    d) Способ быстрого перемещения по документу
20. **Какой инструмент в MS Word позволяет быстро найти и заменить определенные слова или фразы в документе?**
    a) Поиск b) Замена c) Найти и заменить d) Правописание

Ключи:

№ вопроса	Ответ
1	b) MS Word
2	b) Указатель текущей позиции ввода текста
3	b) Лента
4	c) В меню "Файл"
5	a) Ctrl + A
6	d) Все вышеперечисленное
7	d) 9
8	a) Для автоматического добавления номеров страниц в документ
9	a) Да
10	a) Верхний уровень
11	b) Элемент интерфейса для настройки полей и отступов
12	b) Список с цифрами
13	b) Вкладка "Разметка страницы"

14	d) Всё перечисленное
15	c) Использовать сочетание клавиш Ctrl + T
16	a) Проверяет правильность написания слов и грамматику
17	a) Вставка
18	a) Да
19	a) Ссылка на другой документ или веб-сайт
20	c) Найти и заменить

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тестирование по теме: «Электронная таблица MicrosoftExcel».
I вариант

1.Укажите правильный адрес ячейки:
А) A12C Б) B1256 В) 123C Г) B1A

2. В электронных таблицах выделена группа ячеек A1:B3. Сколько ячеек входит в этот диапазон?
А) 6 Б) 5 В) 4 Г) 3

3.Результатом вычислений в ячейке C1 будет:

	A	B	C
1	5	=A1*2	=A1+B1

А) 5 Б) 10 В) 15 Г) 20

4.В ЭТ нельзя удалить:
А) столбец Б) строку В) имя ячейки Г) содержимое ячейки

5.Основным элементом ЭТ является:
А) ячейка Б) строка В) столбец Г) таблица

6.Укажите неправильную формулу:
А) A2+B4 Б) =A1/C453 В) =C245*M67 Г) =O89-K89

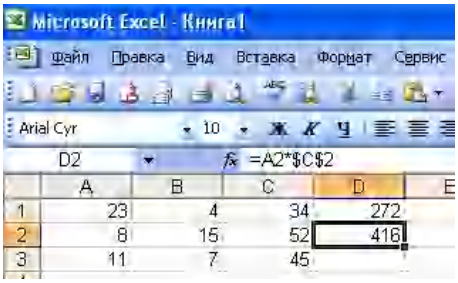
7.При перемещении или копировании в ЭТ абсолютные ссылки:
А) не изменяются;
Б) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
В) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;
Г) преобразуются в зависимости от длины формулы.

8. Диапазон – это:
А) все ячейки одной строки;
Б) совокупность клеток, образующих в таблице область прямоугольной формы;
В) все ячейки одного столбца;

Г) множество допустимых значений.

9. Электронная таблица – это:
А) прикладная программа для обработки кодовых таблиц;
Б) устройство персонального компьютера, управляющее его ресурсами;
В) прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных;
Г) системная программа, управляющая ресурсами персонального компьютера при обработке таблиц.

10. Какая формула будет получена при копировании в ячейку D3, формулы из ячейки D2:



А) =A2*$C$2;
Б) =$A$2*C2;
В) =A3*$C$2;
Г) = A2*C3.

Тестирование по теме: «Электронная таблица MicrosoftExcel».
II вариант

1.Укажите правильный адрес ячейки:
А) 12А Б) В89К В) В12С Г) О456

2. В электронных таблицах выделена группа ячеек А1:С2. Сколько ячеек входит в этот диапазон?
А) 6 Б) 5 В) 4 Г) 3

3.Результатом вычислений в ячейке С1 будет:

	A	B	C
1	5	=A1*3	=A1+B1

А) 5 Б) 10 В) 15 Г) 20

4.В ЭТ формула не может включать в себя:
А) числа Б) имена ячеек В) текст Г) знаки арифметических операций

5.В ЭТ имя ячейки образуется:
А) из имени столбца Б) из имени строки В) из имени столбца и строки Г) произвольно

6.Укажите неправильную формулу:
А) =О45*В2 Б) =К15*В1 В) =12А-В4 Г) А123+О1

7.При перемещении или копировании в ЭТ относительные ссылки:
А) не изменяются;
Б) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
В) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;

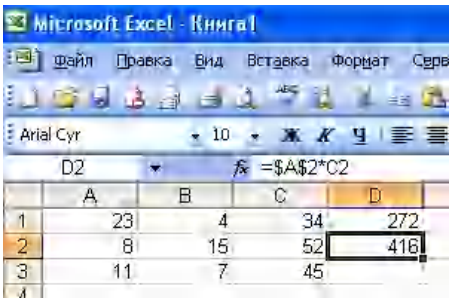
Г) преобразуются в зависимости от длины формулы.

8. Активная ячейка – это ячейка:
А) для записи команд;
Б) содержащая формулу, включающую в себя имя ячейки, в которой выполняется ввод данных;
В) формула в которой содержит ссылки на содержимое зависимой ячейки;
Г) в которой выполняется ввод данных.

9. Электронная таблица предназначена для:
А) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц;
Б) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;
В) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;
Г) редактирования графических представлений больших объемов информации.

10. Какая формула будет получена при копировании в ячейку D3, формулы из ячейки D2:

А) =A2*C2;
Б) =$A$2*C3;
В) =$A$2*$C$3;
Г) = A2*C3.



Ключи к тестам по теме
«Электронная таблица MicrosoftExcel».

Вариант 1	Вариант 2
1. Б	**1.** Г
2. А	**2.** А
3. В	**3.** Г
4. В	**4.** В
5. А	**5.** В
6. А	**6.** Г
7. А	**7.** В
8. Б	**8.** Г
9. В	**9.** А
10. В	**10.**Б

Тема «Технология обработки графической информации»
Тест по теме «Технология обработки графической информации»

1. Что такое растровые изображения?
   a) Изображения, состоящие из пикселей
   b) Изображения, созданные с помощью цифровых технологий
   c) Изображения, нарисованные вручную
   d) Изображения, хранящиеся в цифровом виде
2. Как называются изображения, которые создаются с помощью векторных графических редакторов?
   a) Растровые изображения

б) Векторные изображения
c) Фотографические изображения
d) Ручные изображения

3. Какой инструмент в графическом редакторе позволяет выделять отдельные участки изображения?
   a) Инструменты выделения
   b) Инструменты заливки
   c) Инструменты рисования
   d) Инструменты обрезки
4. Какие инструменты используются для создания плавных переходов между цветами в графических редакторах?
   a) Градиентные заливки
   b) Спектральные кривые
   c) Кривые Безье
   d) Смежные точки
5. Инструменты для точного контроля положения и формы графических объектов называются:
   a) Векторы
   b) Узлы
   c) Якоря
   d) Контрольные точки
6. Векторные графические редакторы позволяют создавать изображения, состоящие из:
   a) Прямоугольников, окружностей, эллипсов
   b) Любых геометрических фигур, которые легко масштабируются, поворачиваются и изменяются
   c) Геометрических фигур с фиксированными размерами
   d) Геометрических фигур постоянного размера
7. Растровые изображения состоят из:
   a) Массива точек (пикселей)
   b) Цифровых данных
   c) Физических частиц света
   d) Цветовых компонентов
8. Основной единицей измерения разрешения в графике являются:
   a) Пиксели
   b) Дюймы
   c) Линия разреза
   d) Дипы
9. При увеличении масштаба растровое изображение:
   a) Теряется резкость
   b) Улучшается резкость
   c) Остается неизменной резкость
   d) Резкость становится больше
10. Для чего используются инструменты "Перо" и "Карандаш" в графическим редакторе?
    a) Для рисования контуров
    b) Для нанесения краски
    c) Для создания эффектов кисти
    d) Для заполнения областей цветом
11. Что такое "маскировка" в графическом редакторе?
    a) Скрытие отдельных частей изображения
    b) Изменение прозрачности изображения
    c) Удаление ненужных участков изображения

d) Изменение цвета изображения

12. Графический редактор Photoshop использует:
    a) Растровые изображения
    b) Векторные изображения
    c) Оба типа изображений
    d) Только цифровые изображения
13. Как называется инструмент в графических редакторах, позволяющий управлять формой и положением графических элементов?
    a) Инструменты трансформации
    b) Инструменты деформации
    g) Инструменты поворота
    h) Инструменты наклона
14. Какие инструменты используются для создания узоров и текстурных эффектов в графических редакторах?
    a) Заливка текстурой
    b) Применение стиля к изображению
    c) Использование фильтров и эффектов
    d) Наложение масок и градиентов
15. Какой инструмент в графических редакторах позволяет создавать текстовые надписи?
    a) Текстовый инструмент
    b) Заливочный инструмент
    c) Обводка контура
    d) Карандаш и перо
16. Инструменты, используемые для работы с кривыми Безье, включают:
    a) Курвильные ручки
    b) Режущие инструменты
    c) Заливающие инструменты
    d) Инструменты вращения
17. Градиентные заливки позволяют:
    a) Постепенно менять интенсивность цвета
    b) Быстро менять цвет изображения
    c) Смешивать несколько цветов
    d) Создавать переходы между цветами
18. Векторные графические редакторы позволяют создавать изображения, которые:
    a) Легко масштабируются, поворачиваются и изменяются
    b) Имеют фиксированные размеры и форму
    c) Могут содержать встроенные объекты
    d) Всегда сохраняют свою четкость независимо от увеличения масштаба
19. Основные операции с графикой включают:
    a) Рисование
    b) Редактирование
    c) Манипуляцию
    d) Сохранение и печать
20. Для чего служат инструменты выделения в графическом редакторе?
    a) Для выделения определенных областей изображения
    b) Для удаления фрагментов изображения
    c) Для изменения параметров изображения
    d) Для копирования и вставки изображения

Ключи:

№ вопроса	Ответ

1	a) Изображения, состоящие из пикселей
2	b) Изображения, созданные с помощью цифровых технологий
3	a) Инструменты выделения
4	a) Градиентные заливки
5	d) Контрольные точки
6	b) Любых геометрических фигур, которые легко масштабируются, поворачиваются и изменяют форму
7	a) Массивы точек (пикселей)
8	a) Пиксели
9	a) Теряется резкость
10	a) Для рисования контуров
11	a) Скрытие отдельных частей изображения
12	c) Оба типа изображений
13	b) Инструменты трансформации
14	d) Заливка текстурой
15	a) Текстовый инструмент
16	a) Кривые Безье
17	a) Постепенно менять интенсивность цвета
18	д) Всегда сохранять свою четкость независимо от увеличения масштаба
19	a) Рисование, редактирование, манипуляция, сохранение и печать
20	a) Для выделения определённых областей изображения

Тест по «Компютерные презентации»

Вопрос 1. Какая версия PowerPoint впервые представила возможность вставки видео?
A. PowerPoint 2007
B. PowerPoint 2010
C. PowerPoint 1997
D. PowerPointXP
Вопрос 2.Что означает термин «слайд» в контексте PowerPoint?
A. Презентация целиком
B. Один кадр презентации
C. Набор анимаций
D. Шаблон оформления
Вопрос 3. Какой инструмент используется для создания диаграмм в PowerPoint?
A. SmartArt
B. WordArt

C. Chart
D. ClipArt
Вопрос 4. В каком формате сохраняются файлы презентаций PowerPoint по умолчанию?
A. .pptx
B. .docx
C. .pdf
D. .jpg
Вопрос 5. Какое сочетание клавиш позволяет открыть новую презентацию в PowerPoint?
A. Ctrl + N
B. Alt + F4
C. Shift + Tab
D. Esc
Вопрос 6.Какие элементы можно анимировать в PowerPoint?
A. Только текст
B. Только изображения
C. Все объекты на слайде
D. Только графики и диаграммы
Вопрос 7. Как называется режим просмотра, который показывает все слайды презентации одновременно?
A. Режим сортировщика слайдов
B. Режим чтения
C. Обычный режим
D. Режим структуры
Вопрос 8. Что такое макеты слайдов в PowerPoint?
A. Готовые шаблоны для оформления слайдов
B. Инструменты для создания анимаций
C. Типы шрифтов
D. Цветовая схема презентации
Вопрос 9. Какую функцию выполняет кнопка «Переходы» на ленте PowerPoint?
A. Добавление новых слайдов
B. Применение эффектов перехода между слайдами
C. Создание таблиц
D. Настройка времени показа слайда
Вопрос 10. Как добавить заметки к слайду в PowerPoint?
A. Нажать кнопку «Заметки» на вкладке «Вид»
B. Выбрать пункт «Вставить заметку» на панели инструментов
C. Перейти в режим заметок через меню «Файл»
D. Использовать комбинацию клавиш Ctrl + Z
Вопрос 11. Как изменить размер всех слайдов сразу в презентации?
A. Через меню «Формат» выбрать «Размер слайда»
B. С помощью инструмента «Масштабирование»
C. Применив шаблон оформления
D. Изменяя параметры страницы
Вопрос 12. Как сохранить презентацию PowerPoint в виде PDF-файла?
A. Файл → Сохранить как → Тип файла: PDF
B. Файл → Экспорт → Создать PDF/XPS

C. Файл → Печать → Принтер: PDF-принтер
D. Файл → Отправить → Электронная почта (PDF)
Вопрос 13. Как включить режим демонстрации слайдов?
A. Вид → Показ слайдов → Начать показ с текущего слайда
B. Вид → Демонстрация → Полный экран
C. Показ слайдов → Автоматический показ
D. Показ слайдов → Ручной показ
Вопрос 14. Как настроить автоматическое переключение слайдов через определенное время?
A. Переходы → Время смены слайдов
B. Анимации → Таймер
C. Параметры слайда → Автоматическая смена
D. Вид → Смена слайдов
Вопрос 15. Как сделать так, чтобы презентация начиналась автоматически при открытии файла?
A. Настроить параметры запуска в свойствах файла
B. Включить параметр «Повторять до конца» в режиме показа
C. Использовать макросы для автоматического старта
D. Установить таймер на первый слайд

Ключи к тесту

Вопрос	Правильный ответ
1	B
2	B
3	C
4	A
5	A
6	C
7	A
8	A
9	B
10	A
11	A
12	B
13	A
14	A
15	D

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1 Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по СОО.07 «Информатика»– зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по СОО.07 «Информатика» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Каждый теоретический вопрос зачета в традиционной форме оценивается по пятибалльной шкале:

Оценка «**5**» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы;

обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«**4**» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«**3**» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«**2**» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Билет № 1

промежуточной аттестации по дисциплине

СОО.07 Информатика

---

1. Понятие информационных и коммуникационных технологий.

2. В документе MS Word набрать данный текст. Выполнить необходимое форматирование текста (поля, абзац, шрифт). На страницу вставить фигурную цветную рамку и подложку со словом Экзамен.

Принципы фон Неймана

Принципы, лежащие в основе архитектуры ЭВМ, были сформулированы в 1945 году Джоном фон Нейманом, который развил идеи Чарльза Беббиджа, представлявшего работу компьютера как работу совокупности устройств: обработки, управления, памяти, ввода-вывода.

Принципы фон Неймана.
1. Принцип однородности памяти.
2. Принцип адресуемости памяти.
3. Принцип последовательного программного управления.
4. Принцип жесткости архитектуры. Неизменяемость в процессе работы топологии, архитектуры, списка команд.

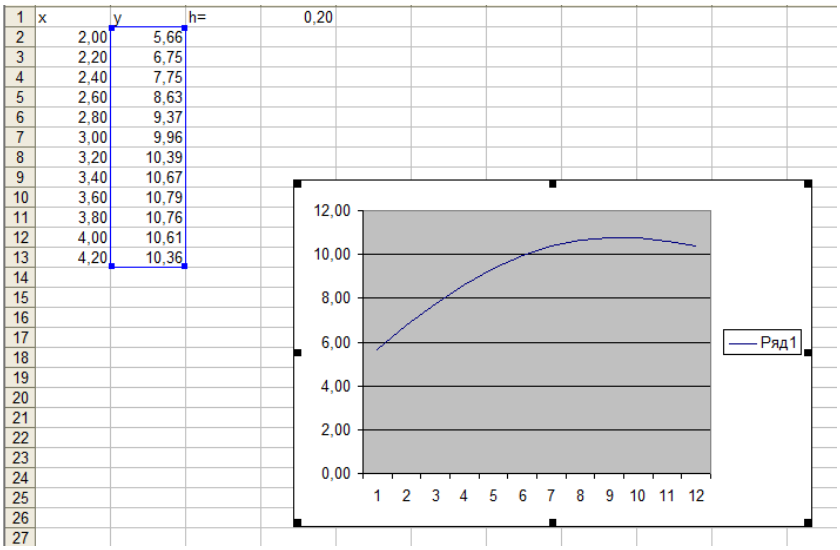
3. В документе MSExcel создать таблицу по образцу. Вычисления выполнить при помощи формул.

Группа НП-4			
№	учащиеся	кол-во	в %
1	хорошисты	5	
2	"3" по одному предмету	1	
3	"3" по двум предметам	2	
4	неуспевающие	2	
5	активисты	10	
6	спортсмены	8	
7	участники олимпиад	7	
Всего уч-ся в группе:		=	100%

Билет № 2
промежуточной аттестации по дисциплине

СОО.07 Информатика

1. Классификация ИТ и роль в обработке экономической информации.
2. Построить график функции $Y = 2x - 4\,cos(x)$ на отрезке [2; 4] с шагом 0,2 в MS Excel.



3. Наберите данный текст в MSWord и создайте верхний колонтитул «Династия Романовых» и нижний колонтитул – дата создания. Для столбцов используйте метку табуляции.

Император	***Годы жизни***	***Царствование***
Александр I	1777-1825	1801-1825
Николай I	1796-1855	1825-1855
Александр II	1818-1881	1855-1881
Александр III	1845-1894	1881-1894
Николай II	1868-1918	1894-1917

Билет № 3

промежуточной аттестации по дисциплине

СОО.07 Информатика

1. Компьютерные модели.
2. В MSWORD оформите таблицу по образцу. По данным второго и последнего столбцов создать объёмную диаграмму (гистограмму) с названием «Стаж работы»

Сотрудники фирмы

№	*Фамилия*	*Имя*	*Отчество*	*Дата рождения*	*Телефон*	*Должность*	*Стаж*
1	Иванова	Анна	Петровна	23.12.1963	141585	менеджер	12
2	Смирнов	Иван	Сергеевич	12.05.1974	786596	консультант	8
3	Чистяков	Виктор	Михайлович	07.05.1965	235643	директор	17
4	Кузнецов	Сергей	Иванович	24.12.1963	821124	программист	6
5	Цветкова	Мария	Андреевна	13.03.1977	265347	бухгалтер	7
6	Михалкова	Елена	Дмитриевна	31.01.1975	435496	секретарь	4

3. В MSPowerPoint создать два слайда:

1-й слайд – титульный
2-й слайд с названием: Устройства ввода информации

- Клавиатура
- Мышь
- Сканер
- Микрофон

Рисунки загрузить с Интернета, под каждым рисунком добавить подписи в рамках.
Контур рамки – черный, толщина – 1,5, заливка цветная, светлая.
На втором слайде вставить колонтитулы и нумерацию слайда.

Билет № 4

промежуточной аттестации по дисциплине

СОО.07 Информатика

1. Сервисы локальных и глобальных сетей.

2. В MSWORD подготовьте таблицу по предложенному образцу. Текст заголовка оформите красным цветом. Горизонтальные и вертикальные линии оформите синим цветом. Все формулы оформите зеленым цветом.

Формулы механического движения

	Виды механического движения			
	Равномерное прямолинейное	Равноускоренное прямолинейное		Равномерное движение по окружности
		Любое	Свободное падение	
Ускорение	$a = 0$	$a = \frac{(V - V_0)}{t}$	$g = 9{,}8 m/c^2$	$a = \frac{V^2}{T}$
Мгновенная скорость	$V = const$ $V = S/T$	$V = V_0 + at$	$V=V_0+gt$	$V = \frac{l}{t}$

3. В программе MS Excel создать:

- Арифметическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{35, 48}$ ...
- Арифметическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{-13, -8}$ ...
- Геометрическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{-5, 25}$ ...
- Геометрическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{6, -18}$ ...
- Установить границы в таблицах.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

СОО 01.08. Физическая культура

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) утверждённого Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», и на основе рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура».

;

Разработчик:

Морозова Т.Л..– преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 10

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения общеобразовательной дисциплины СОО 01.08. «Физическая культура» программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выполнить различные упражнения, играть в спортивные игры, заниматься физической рекреацией и само контролировать свою физическую активность, учитывая свои индивидуальные возможности и ограничения	знать о различных видах спорта и физических упражнений, их особенностях и правилах, а также понимание выбора подходящей формы активности для себя и других
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать друг с другом	принципы здорового образа жизни, включая физическую активность, правильное питание, гигиену и другие факторы
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения общеобразовательной дисциплины.

В соответствии с учебным планом специальности специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой общеобразовательной дисциплины СОО 01.08 «Физическая культура» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Форма промежуточного (итогового) контроля-зачёт с оценкой.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека	1. Устный опрос
2	Раздел 2. Учебно-тренировочные занятия (гимнастика)	1. Сдача контрольных нормативов. 2. Участие в спортивно массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования).
3	Раздел 2. Учебно-тренировочные занятия (спортивные игры - баскетбол)	1. Сдача контрольных норматив. 2. Участие в спортивно массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования).
4	Раздел 2. Учебно-тренировочные занятия (спортивные игры - волейбол)	1. Сдача контрольных норматив. 2. Участие в спортивно массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования).
5	Раздел 2. Учебно-тренировочные занятия (легкая атлетика)	1. Сдача контрольных норматив. 2. Участие в спортивно массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования).
6	Раздел 2. Профессионально – ориентированное содержание (Профессионально - прикладная физическая подготовка (ППФП))	1. Устный опрос 2. Сдача контрольных нормативов по программе ППФП.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный) из разделов 1 и 2.
- выполнение контрольных нормативов из раздела 2.

2. **Критерии оценивания текущего контроля**

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, волейбол, баскетбол, гимнастика) на 5, изложил теоретический материал грамотным языком, полно раскрыв содержание материала, отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя
«Хорошо»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, волейбол, баскетбол, гимнастика) на 4 изложил теоретический материал с небольшими пробелами, не исказившее содержание ответа, при этом допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя
«Удовлетворительно»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, волейбол, баскетбол, гимнастика) на 3, неполно излагает содержание устного материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно).
«Неудовлетворительно»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, волейбол, баскетбол, гимнастика) на 2, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, оцениваются на общих основаниях, за исключением тех видов двигательных действий и нормативов, которые им противопоказаны по состоянию здоровья.

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Преподаватель может повысить отметку за участие студентов в физкультурно-оздоровительных мероприятиях.

3. Комплекты примерных заданий

РАЗДЕЛ 2. Учебно-тренировочные занятия (легкая атлетика)

Контрольные тесты, характеризующие навыки и умения из базовых разделов программы по легкой атлетике

Курсы обучения			1 курс			
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Бег 60м (сек.)	Юн.	8.8	9.0	9.8	выше 9.8
		Дев.	10.0	10.5	11.5	выше 11.5
2	Кросс 1000м (мин. сек.)	Юн.	3.40	3.50	4.00	выше 4.00

	Кросс 800м (мин. сек.)	Дев.	3.00	3.30	3.50	выше 3.50
3	Челночный бег 4х9м (сек.)	Юн.	9.4	9.9	10.4	выше 10.4
		Дев.	9.8	10.2	11.0	выше 11.0
4	Прыжок в длину с места см	Юн.	230	220	200	ниже 200
		Дев.	180	170	150	ниже 150

РАЗДЕЛ 2. Учебно-тренировочные занятия (гимнастика)

Контрольные тесты, характеризующие навыки и умения

из базовых разделов программы <u>гимнастика</u>

	Курсы обучения			1 курс		
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Поднимания туловища из упора лежа (кол-во раз/мин.)	Юн.	45	40	35	менее 35
		Дев.	35	30	25	менее 25
2	Прыжок в длину с места (см.)	Юн.	230	220	200	ниже 200
		Дев.	180	170	150	ниже 150
3	Упражнение «Планка» (сек.)	Юн.	180	120	90	менее 90
		Дев.	120	90	60	менее 60
4	Наклон вниз из положения стоя (гибкость) (см.)	Юн.	13	10	7	менее 7
		Дев.	20	15	10	менее 10

РАЗДЕЛ 2. Учебно-тренировочные занятия (волейбол, баскетбол)

Контрольные тесты, характеризующие навыки и умения

из базовых разделов программы <u>волейбол, баскетбол</u>

	Курсы обучения			1 курс		
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Передача мяча от груди двумя руками (кол-во раз)	Юн.	30	28	26	менее 26
		Дев.	24	22	20	менее 20
2	10 штрафных бросков (кол-во попаданий)	Юн.	5	4	3	менее 3
		Дев.	5	4	3	менее 3
3	10 подач мяча (волейбол)	Юн.	5	4	3	менее 3
		Дев.	5	4	3	менее 3
4	Ведение мяча 6х10 м, (сек.)	Юн.	17	18	19	более 19
		Дев.	19	20	21	более 21

РАЗДЕЛ 2. Учебно-тренировочные занятия (ППФП)

Контрольные тесты, характеризующие навыки и умения из базовых разделов программы <u>по профессионально - прикладной физической подготовке (ППФП)</u>

№	Оценка Виды упражнений	юн. дев.	5	4	3
1	Прыжки через скакалку вращение вперед (за 1 мин.)	юн.	140	130	120
		дев.	120	110	100
2	Сгибание разгибание рук в упоре лежа Д – от гимнастической скамейки (кол-во раз)	юн.	25	20	15
		дев.	10	8	5
3	Набивание теннисного шарика на ракетке (кол-во раз за мин) в кругу диаметра 3 м	юн.	100	80	60
		дев.	100	80	60
4	Прыжки через гимнастическую скамейку (за 1 мин.)	юн.	70	60	50
		дев.	50	40	30

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Индивидуальные задания для студентов,

отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе

1 КУРС

1 семестр

1. Составить и провести с группой комплекс упражнений для формирования правильной осанки.
2. Составить письменно комплекс ЛФК, согласно своего диагноза (не менее 10 упр.).
3. Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия.
4. Изучить и рассказать преподавателю правила игры в волейбол.
5. Показать жесты судей по баскетболу.

Вопросы для опроса

1. Физическая культура как часть культуры общества и человека.
2. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
3. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения.
4. Понятие «здоровье», физическое, психическое и социальное здоровье. Факторы, определяющие здоровье.

5. Понятие «здоровый образ жизни»; составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, искоренение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание.

6. Влияние двигательной активности на здоровье.

7. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.

8. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, оздоровительная ходьба, оздоровительный бег).

9. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.

10. Формы и содержание самостоятельных занятий физическими упражнениями.

11. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью); соблюдение требований безопасности и гигиенических правил во время занятий физической культурой и спортом.

12. Самоконтроль за индивидуальными показателями умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленностью.

13. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности.

14. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления.

15. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.

16. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка.

17. Задачи профессионально-прикладной физической подготовки.

18. Средства профессионально-прикладной физической подготовки.

19. Микро пауза активного отдыха, вводная пауза

20. Физкультурная минутка

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Зачет с оценкой (контрольные нормативы из раздела «Учебно-тренировочные занятия» (легкая атлетика, гимнастика).

2. Критерии оценивания текущего контроля

«Отлично» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 5).

«Хорошо» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 4).

«Удовлетворительно» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 3).

«Неудовлетворительно» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 2).

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, оцениваются на общих основаниях, за исключением тех видов двигательных действий и нормативов, которые им противопоказаны по состоянию здоровья.

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Преподаватель может повысить отметку за участие студентов в физкультурно-оздоровительных мероприятиях.

3. Комплекты примерных заданий

РАЗДЕЛ 2. Учебно-тренировочные занятия (легкая атлетика, гимнастика)

Контрольные тесты для зачета с оценкой

	Курсы обучения			1 курс		
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Бег 60м (сек.)	Юн.	8.8	9.0	9.8	более 9.8
		Дев.	10.0	10.5	11.5	более 11.5
2	Поднимания туловища из упора лежа (кол-во раз/мин.)	Юн.	45	40	35	менее 35
		Дев.	35	30	25	менее 25
3	Прыжок в длину с места (см.)	Юн.	230	220	200	ниже 200
		Дев.	180	170	150	ниже 150
4	Гибкость (см)	Юн.	13	10	7	менее 7
		Дев.	20	15	10	менее 10
5	Прыжок со скакалкой (кол-во раз)	Юн.	140	130	120	менее 120
		Дев.	120	110	100	менее 100

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Индивидуальные задания для студентов,

отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе

2 семестр

1. Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия
2. Опубликовать доклад по теме физическая культура в научных конференциях
3. Устный опрос «Виды и формы туризма»
4. Выполнить тест ППФП в присутствии преподавателя на занятии
5. Составить письменно комплекс физкультурной паузы, согласно своей профессии (не менее 10 упр.)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплине)

СОО.01.09 Основы безопасности и защиты Родины

специальность
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 года .№ 1565 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и на основе рабочей программы образовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины».

Разработчик:
Терещенко А.Ф.– преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств..... 4
II. Фонд оценочных средств для текущего контроля..... 7
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 34

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:** - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;
		Знания: - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;

		- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;
		Знания: - задачи и основные мероприятия гражданской обороны - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:** - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
		Знания: - знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - умение предупреждать опасные явления и противодействовать им
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: - задачи и основные мероприятия гражданской обороны - основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- **Умения:** демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания
		Знания: основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.
		Знания: - владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; - сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; - знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; - умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи.

II. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тесты для входного контроля

Содержит 33 вопроса по 11 изучаемым разделам.

РАЗДЕЛ 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства

Выберите один правильный ответ

1. Что такое «безопасность» в широком смысле слова?

А) Отсутствие опасности, которая может повлечь за собой человеческие жертвы и/или ущерб здоровью;

Б) Состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз;

В) Возможность учиться, отдыхать, трудиться, получать необходимую медицинскую помощь

2. Что такое чрезвычайная ситуация?

А) Чрезвычайное событие техногенного характера, происшедшее по эксплуатационным причинам и заключающаяся в разрушении технических устройств и сооружений;

Б) Способность объектов, процессов и живых существ, при определенных условиях наносить вред здоровью и жизни человека;

В) Обстановка на определенной территории, которая может повлечь за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности

3. Какой сигнал системы оповещения и экстренной информации населению означает завывание сирены и мощных акустических систем длительностью до 3-х минут

А) Внимание Всем!

Б) Воздушная тревога

В) Химическая опасность

Г) Радиационная опасность

РАЗДЕЛ 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе

Выберите один правильный ответ

1. Какой уровень общественного взаимодействия играет основную роль в обеспечении безопасности:

А) Индивидуальный уровень (роль личности);

Б) Групповой уровень (роль группы – н-р, коллектив студенческой группы, участники похода, профессиональные группы, добровольческие команды и т.п.);

В) Общественно-государственный уровень (роль государства – органы государственной власти, крупные общественные объединения и т.п.);

Г) Планетарный уровень (роль объединенных усилий разных государств);

Д) Все уровни играют одинаково важную роль

2. Какая пословица иллюстрирует одно из правил безопасного поведения «по возможности избегать опасности»?
А) Умный в гору не пойдет – умный гору обойдет;
Б) Волков бояться - в лес не ходить;
В) Не буди Лихо пока оно тихо;
Г) Семеро одного не ждут

3. Согласны ли вы с утверждением, что чем выше риск, тем серьезней должны быть меры защиты от его наступления?
А) Да, полностью согласен;
Б) Согласен отчасти;
В) Не согласен с данным утверждением

РАЗДЕЛ 3. Безопасность в быту

Выберите один или несколько правильный ответ

1. Выберите основные источники опасности в быту:
А) использование в быту электричества и газа;

Б) использование в быту химических вещества;

В) разведение костра на природе;

Г) укрытие под деревом во время грозы;

Д) использование неисправных бытовых приборов;

Е) употребление некачественных продуктов питания

2. Неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства, называется:
А) воспламенением;
Б) возгоранием;
В) пожаром;
Г) пламенем

3. Ведущей причиной гибели людей при пожарах является:
А) ожоги;
Б) воздействие токсичных продуктов;
В) падающие конструкции горящего здания

РАЗДЕЛ 4. Безопасность на транспорте

Выберите один правильный ответ

1. Средство индивидуальной мобильности – это …
А) Транспортное средство, имеющее одно или несколько колес, предназначенное для индивидуального передвижения человека посредством использования двигателя или двигателей
Б) Транспортное средство, на котором нельзя перевозить пассажиров, за рулем и в салоне может находиться только водитель

В) Транспортное средство, для управления которым не нужно предварительно обучаться

2. Что из перечисленного запрещается делать пассажиру?
А) Отвлекать водителя от управления транспортным средством во время движения
Б) При поездке на грузовом автомобиле с бортовой платформой стоять, сидеть на бортах или грузе выше бортов
В) Открывать двери транспортного средства во время его движения
Г) Все вышеперечисленное

3. Какому транспортному средству соответствует категория А водительских удостоверений на право управления транспортными средствами?
А) Мотоциклы
Б) Автомобили
В) Трамваи
Г) Троллейбусы

РАЗДЕЛ 5. Безопасность в общественных местах

Выберите один правильный ответ

1. Что нужно сделать, обнаружив предмет, похожий на взрывное устройство?
А) Позвать друзей, взять в руки и рассмотреть его;
Б) Не трогать его, предупредить окружающих, сообщить о находке в полицию или любому должностному лицу;
В) Ничего не предпринимать.

2. Когда вызываешь скорую помощь, полицию или пожарных нужно:
А) Кричать как можно громче, чтобы сразу стало ясно, что нужна помощь;
Б) Четко сказать, что случилось, где случилось, представиться, назвать точный адрес и телефон
В) Представиться и подробно, в красках, рассказать обо всех событиях

3. Что самое опасное при нахождении в толпе?
А) Двигаться по направлению движения толпы
Б) Упасть
В) Вести себя спокойно

РАЗДЕЛ 6. Безопасность в природной среде

Выберите один правильный ответ

1. Отметьте опасные метеорологические явления
А) Землетрясения, извержения вулканов
Б) Наводнения, снежные лавины
В) Грозы, крупный град

2. На какие две группы можно разделить причины природных пожаров?
А) Естественные и антропогенные
Б) Естественные и искусственные
В) Естественные и спланированные

3. Что такое цунами?
А) Природный пожар
Б) Длинные волны в океане, резко увеличивающиеся в размерах при приближении к берегам
В) Аварии на опасных объектах
Г) транспортные аварии
Д) природные пожары

РАЗДЕЛ 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Как называется фактор, приводящий к ухудшению здоровья?
А) Вредный
Б) Медицинский
В) Несчастный
Г) Травмирующий

2. Здоровый образ жизни – это…
А) такой образ жизни, который исключает вредные привычки, способствующие появлению различных заболеваний, и развивает полезные
Б) своевременно начатое лечение
В) позитивный настрой, ясное понимание достаточно простых правил поддержания здоровья

3. Укажите состояния, при которых оказывается первая помощь:
А) Наружные кровотечения,
Б) Остановка дыхания, кровообращения,
В) Отравления,
Г) Внутреннее кровотечение,
Д) Инфекционные заболевания,
Е) Обморожения и другие эффекты низких температур,
Ж) Высокая температура
З) Вывихи,
И) Инородные тела в верхних дыхательных путях

РАЗДЕЛ 8. Безопасность в социуме

Выберите один правильный ответ

1. Столкновение противоположно направленных целей, интересов, позиций, мнений или взглядов оппонентов, или субъектов взаимодействия – это….
А) разговор на повышенных тонах
Б) конфликт
В) борьба за первенство

1. Какая идея, как правило, становится основой для формирования экстремистских настроений?
А) Радикальная

Б) Символическая
В) Интуитивная

2. Запугивание, устрашение населения с целью давления на государство и принимаемые им решения является отличительной чертой
А) Политического конфликта
Б) Социального конфликта
В) Террористической деятельности

РАЗДЕЛ 9. Безопасность в информационном пространстве

Выберите один правильный ответ

1. Что такое цифровой след?
А) Единица измерения информации
Б) Данные, которые мы оставляем о себе при использовании Сети
В) Биометрические данные

2. Как часто необходимо менять пароли от аккаунтов?
А) В периодической смене пароля нет необходимости
Б) Менять пароль необходимо периодически – например, не реже одного раза в 6 месяцев
В) Только после попытки стороннего доступа или взлома

3. Фейк — это …
А) Любая недостоверная информация, размещенная в интернете
Б) Навязчивая реклама
В) Информационное сообщение

РАЗДЕЛ 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Комплекс действий по предупреждению, пресечению и раскрытию преступлений экстремистского характера, осуществляемый органами государственного управления и общественными объединениями в соответствии с национальным законодательством
А) защита от экстремизма
Б) противодействие экстремизму
В) угроза экстремизму

2. Какой закон устанавливает основные принципы противодействия терроризму, правовые и организационные основы профилактики терроризма и борьбы с ним, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма, а также правовые и организационные основы применения Вооруженных Сил Российской Федерации в борьбе с терроризмом?
А) Федеральный Закон «О противодействии терроризму»
Б) Федеральный Закон «Антитеррористический закон РФ»
В) Федеральный Закон «О безопасности»

3. Какую ответственность предусматривают Законы РФ за экстремистскую деятельность
А) уголовную
Б) финансовую
В) материальную
Г) административную

РАЗДЕЛ 11. Основы военной подготовки

1. Соотнесите известные фразы и имена героев, которым они принадлежат:

1. Вы должны гордиться именем русских, ибо сие имя есть и будет знаменем победы!	А) Константин Константинович Рокоссовский
2. Только тот народ, который чтит своих героев, может считаться великим	Б) Александр Васильевич Суворов
3. Тяжело в учении – легко в походе! Легко в учении – тяжело в походе!	В) Михаил Илларионович Кутузов
4. Кто с мечом к нам придет, от меча и погибнет!	Г) Александр Невский (герой фильма «Александр Невский» (1939 г.) реж. С. Эйзенштейн)

2. Верховным Главнокомандующим Вооруженных Сил Российской Федерации является *(выберите один правильный ответ)*
А) Президент РФ
Б) Министр обороны РФ
В) Председатель Правительства РФ

3. Укажите сферы военного применения беспилотных летательных аппаратов (БПЛА) *(выберите один или несколько правильных ответов)*

А) Разведка
Б) Поиск пропавших людей
В) Обнаружение целей и выполнение боевых задач
Г) Аэрофотосъемка для получения красивых кадров

Ключ к тесту входного контроля

Раздел/ Вопрос теста	Правильный ответ
Раздел 1/ вопрос 1	Б
Раздел 1/ вопрос 2	В
Раздел 1/ вопрос 3	А
Раздел 2/ вопрос 1	Д
Раздел 2/ вопрос 2	А
Раздел 2/ вопрос 3	А
Раздел 3/ вопрос 1	А, Б, Д, Е
Раздел 3/ вопрос 2	В
Раздел 3/ вопрос 3	Б
Раздел 4/ вопрос 1	А
Раздел 4/ вопрос 2	Г
Раздел 4/ вопрос 3	А
Раздел 5/ вопрос 1	Б
Раздел 5/ вопрос 2	Б
Раздел 5/ вопрос 3	Б
Раздел 6/ вопрос 1	В
Раздел 6/ вопрос 2	А
Раздел 6/ вопрос 3	Б
Раздел 7/ вопрос 1	А
Раздел 7/ вопрос 2	А
Раздел 7/ вопрос 3	А, Б, В, Г, Е, З, И
Раздел 8/ вопрос 1	Б
Раздел 8/ вопрос 2	А
Раздел 8/ вопрос 3	В
Раздел 9/ вопрос 1	Б
Раздел 9/ вопрос 2	Б
Раздел 9/ вопрос 3	А
Раздел 10/ вопрос 1	Б

Раздел 10/ вопрос 2	А
Раздел 10/ вопрос 3	А, Г
Раздел 11/ вопрос 1	1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г
Раздел 11/ вопрос 2	А
Раздел 11/ вопрос 3	А, В

Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства

Выберите один правильный ответ

1. **Составными частями национальной безопасности Российской Федерации являются:**

А) безопасность регионов РФ;

Б) безопасность от внешних и внутренних угроз, безопасность каждого гражданина РФ;

В) экономическая, политическая, военная, социальная, экологическая, информационная безопасность

2. Назовите систему, созданную в России для предупреждения и ликвидации ЧС:
А) система сил и средств для ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
Б) система наблюдения и контроля за состоянием окружающей природной среды;
В) Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС

3. Средства коллективной защиты — это:
А) инженерные сооружения гражданской обороны для защиты от оружия массового поражения и других современных средств нападения;
Б) легкие сооружения для защиты населения от побочного действия атмосферы;
В) средства защиты органов дыхания и кожи

4. Что такое национальная безопасность?
А) система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по подготовке к вооруженной защите государства;
Б) состояние защищенности социальной сферы жизнедеятельности общества от угроз, способных разрушить социальный уклад или обусловить его деградацию;
В) состояние защищенности национальных интересов государства от внешних и внутренних угроз, при котором обеспечиваются реализация конституционных прав и свобод граждан, достойные качество и уровень их жизни, гражданский мир и согласие в стране, охрана суверенитета, независимости и государственной целостности

Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Что такое «виктимность»?

А) склонность человека стать жертвой преступления или попасть в ситуацию,

угрожающую его жизни, здоровью, благополучию;

Б) наука, изучающая поведение жертвы преступления;

В) определенные объективные свойства жертвы преступления;

Г) неспособность государства и общества защитить потенциальную жертву

2. Укажите основные правила безопасного поведения:

А) предвидеть опасность;

Б) по возможности избегать опасности;
В) действовать всегда активно и беспечно;
Г) безусловно доверять любому человеку и действовать по его просьбе;
Д) при необходимости действовать

3. На какие вопросы необходимо ответить, чтобы оценить потенциально опасную ситуацию?
А) что угрожает?
Б) что делать?
В) куда бежать?
Г) кому угрожает?

4. Выберите верное утверждение?
А) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в экстремальной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, опасная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию;
Б) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в опасной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, экстремальная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию

5. Укажите основные признаки потенциальной опасности:

А) получение травмы в результате столкновения или иной ситуации;

Б) наличие рисков и угроз, которые могут вызвать негативные последствия для жизни, здоровья, благополучия

Раздел 3. Безопасность в быту

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Как называется группа травм, связанная с приготовлением пищи, уборкой и ремонтом помещений, отоплением жилища, уходом за животными и птицами:
А) травмы, связанные с выполнением домашней работы;

Б) травмы, полученные при передвижении и в результате падения;

В) травмы, полученные при несчастных случаях, связанных с нарушениями норм общественного порядка

2. Когда бытовая химия закончится, в таре из-под нее можно хранить
А) продукты;
Б) лекарства;
В) нельзя ничего хранить

3. Что является признаком надёжного интернет-магазина?
А) красивый дизайн сайта;
Б) низкие цены на предлагаемые товары;
В) интернет-магазин имеет много положительных отзывов других покупателей;
Г) наличие адреса, банковских реквизитов и контактной информации на сайте;
Д) известность на рынке, признанный торговый бренд, стабильная репутация

4. Опасными факторами пожара являются:
А) Пламя, искры и тепловой поток; снижение видимости в дыму;
Б) Снижение концентрации кислорода в воздухе; повышение температуры окружающей среды; вероятный взрыв;
В) Повышенная концентрация отравляющих продуктов горения и термического разложения; пламя, искры и тепловой поток; снижение видимости в дыму; снижение концентрации кислорода в воздухе

5. Назовите признаки опасности:
А) Недостаточность информации;
Б) Возможность нанесения вреда здоровью;
В) Чувство страха;
Г) Защитный рефлекс

Раздел 4. Безопасность на транспорте

Выберите один правильный ответ

1. Что такое нерегулируемый пешеходный переход?
А) Пешеходный переход, переходить который можно свободно, не ориентируясь на правила дорожного движения;
Б) Пешеходный переход, на котором отсутствует светофор и не работает регулировщик;
В) Пешеходный переход с регулируемой светофорами или регулировщиком последовательностью движений

2. Какое действие водителю, совершившему наезд на пешехода, необходимо предпринять в ПЕРВУЮ очередь?
А) Принять меры для защиты пострадавшего от движущихся автомобилей для исключения более серьезных повреждений. При необходимости оказать первую помощь;

Б) Зафиксировать положение транспортного средства и пешехода относительно друг друга и объектов дорожной инфраструктуры (с помощью фото или видеокамеры);
В) Принять участие в составлении протокола, ознакомиться со схемой ДТП;
Г) Пройти медицинское освидетельствование на состояние опьянения по требованию сотрудника полиции

3. Можно ли перемещать пострадавшего пешехода, на которого был совершен наезд?
А) Нельзя перемещать пострадавшего так как это может быть опасно для его здоровья (доставить в ближайшее медицинское учреждение необходимо только в экстренном случае);
Б) Да, пострадавшего нужно переместить в любой ситуации

4. Как необходимо эвакуировать пассажиров из автобуса, имеющего два выхода?
А) Пассажиров необходимо как можно быстрее вывести из салона в любую доступную дверь;
Б) Пассажиров необходимо разделить, начиная с середины салона, на две группы и организовать движение каждой группы в направлении выхода через ближайшую переднюю или заднюю дверь;
В) Необходимо предоставить право эвакуировать себя каждому пассажиру самостоятельно, в зависимости от его позиции в салоне и удобства

5. Во время нахождения на воздушном транспорте можно ли отстегивать ремни безопасности во время взлета и посадки, а также вставать со своих мест?
А) Да, это возможно в том случае, если это необходимо для пассажира;
Б) Категорически запрещается;
В) Можно отстегнуть ремень, но вставать со своих мест пассажирам запрещено

Раздел 5. Безопасность в общественных местах

Выберите один правильный ответ

1. Общественное место – это …
А) общественные места открытого типа (дворовые площадки, городские парки и скверы, ярмарки и торговые ряды под открытым небом и др.);
Б) это территория, на которой могут находиться или находятся люди, и которая не является частной собственностью граждан, используемой ими в личных целях;
В) закрытого типа (образовательные учреждения, больницы, административные здания, театры и кинотеатры, музеи, торговые центры, объекты религиозного назначения и др.)

2. С чем связаны социально-психологические риски?
А) с возможностью возникновения в общественном месте чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера: пожара, обрушения конструкций зданий и сооружений, урагана и др.;
Б) с поведением людей;
В) с техногенными чрезвычайными ситуациями

3. Планируя посещение общественного места, заранее
А) оцените, кто из знаменитых людей посетит данное мероприятие ;
Б) оцените риски: конкретная территория, ход мероприятия с точки зрения наличия социально-психологических и криминальных рисков, а также рисков природного и техногенного характера;
В) оцените стоимость билетов на данное мероприятие

4. Выберите действия при возникновении пожара в общественном здании, театре, многофункциональном центре и пр.
А) услышав сигнал тревоги, покиньте здание, используя основные и запасные выходы;
Б) продолжайте свое занятие, не отвлекаясь на сигнал тревоги, поскольку вы не видите источника опасности в данном месте;
В) быстро бегите к лифту и спуститесь на нем вниз

5. Назовите методы террористов:
А) обещание материальных благ и льгот населению;
Б) взрывы и поджоги мест массового нахождения людей, захват людей в больницах, театрах, образовательных и других учреждений;
В) правовое урегулирование проблемных ситуаций;
Г) демонстрация катастрофических результатов террора

Раздел 6. Безопасность в природной среде

Выберите один правильный ответ

1. Какие виды чрезвычайных ситуаций (ЧС) относятся к ЧС биологического характера?
А) пандемии инфекционных заболеваний людей, животных, растений;
Б) наводнения, паводки, ледяные заторы, цунами, сели, снежные лавины;
В) бури, ливни, грозы, крупный град, сильный мороз или жара, туман;
Г) землетрясения, извержения вулканов, оползни, камнепады

2. Какие виды ЧС относятся к ЧС геологического характера?
А) бури, ливни, грозы, крупный град, сильный мороз или жара, туман;
Б) землетрясения, извержения вулканов, оползни, камнепады;
В) пандемии инфекционных заболеваний людей, животных, растений;
Г) наводнения, паводки, ледяные заторы, цунами, сели, снежные лавины

3. Каковы причины естественных пожаров?
А) такие пожары вызваны деятельностью человека и не связаны с сопутствующими или предшествующими пожару природными явлениями;
Б) такие пожары возникают при влиянии таких природных факторов как продолжительная засуха, удар молнии, извержение вулкана, камнепад и т.д.

4. Автономное пребывание в природе – это …
А) независимое нахождение человека в природных условиях с использованием его навыков без посторонней помощи обеспечить свою жизнедеятельность и базовые потребности с использованием запасов или даров природы;
Б) нахождение человека в природной среде в состоянии вынужденной изоляции;
В) нахождение человека в природе с целью поиска способов эксплуатации природных ресурсов для получения материальной выгоды

5. Азимут – это …
А) угол между направлением на север и объектом;
Б) угол между направлением на юг и объектом;
В) угол между направлением на восток и объектом;
Г) угол между направлением на запад и объектом

Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи

Выберите один правильный ответ

1. Здоровый образ жизни это
А) залог выздоровления;
Б) такой образ жизни, который исключает вредные привычки, способствующие появлению различных заболеваний, и развивает полезные;
В) ежедневная забота о собственном здоровье

2. От чего зависит форма проявления инфекционного заболевания:
А) от своего возбудителя;
Б) от инфекционного агента, макроорганизма (человека или животного) и условий окружающей среды;
В) от восприимчивости микроорганизма

3. Чем действие вакцины отличается от действия лекарства?
А) лечит хронические заболевания;
Б) приводит к образованию в организме иммунитета к конкретному чужеродному объекту;
В) защищает организм от всех вирусов сразу

4. Острое нарушение мозгового кровообращения, приводящее к гибели участка мозга, называют
А) инфарктом;
Б) инсультом;
В) сердечным приступом

5. Стресс - это …
А) дисбаланс различных психических свойств и процессов;
Б) эмоционально-личностная сфера человека;
В) неспецифическая (общая) реакция организма на воздействие (физическое или психологическое), нарушающее его функционирование, а также вызывающее соответствующее состояние нервной системы

Раздел 8. Безопасность в социуме

Выберите один правильный ответ

1. Что из перечисленного относится к факторам, способствующим эскалации конфликта?

А) нежелание продолжать и поддерживать дружеские, деловые, приятельские отношения;

Б) ориентация на сотрудничество;

В) выбор конструктивных действий в конфликте (привлечение медиатора, уважительное отношение к личности оппонента)

2. Особый вид насилия, который проявляется в агрессивном преследовании и травле человека, который не может постоять за себя – это …

А) манипуляция;

Б) унижение личного достоинства;

В) конфликт

3. По какому признаку можно определить состояние выученной беспомощности?

А) это поведение человека, перекладывающего ответственность на третьих лиц в опасной ситуации;

Б) это поведение человека, оставленного без помощи в опасной ситуации;

В) это поведение человека, при котором он не пытается улучшить свое положение даже в тех случаях, когда может это сделать

4. Регулярное проявление агрессии со стороны более сильного человека, наделенного властью и статусом, по отношению к более слабому партнеру, который не может себя защитить – это …

А) насилие;

Б) унижение личного достоинства;

В) манипуляция

5. Стремление оказать влияние на восприятие и поведение других людей — это...
А) давление;
Б) манипуляция;

В) мошенничество

Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Двухфакторная аутентификация пользователя – это…
А) Авторизация в профиле с нескольких устройств одновременно – например, с компьютера и смартфона
Б) Дополнительный способ защиты аккаунта от взлома, при котором производится не только стандартная проверка прав доступа, но и запрашивается дополнительное подтверждение – например, ввод одноразового кода, отправляемого по электронной почте, SMS или озвучиваемого роботом через звонок
В) Настройка профиля, с помощью которой можно установить несколько паролей, ввести которые при авторизации необходимо будет по очереди

2. Виртуал или виртуальная личность - какие признаки позволят отличить такой вид фальшивого аккаунта от настоящего?
А) Аккаунт заполнен за короткий промежуток времени - фотографии или посты созданы в один или несколько дней
Б) Наличие в профиле друзей и подписок
В) Тематика подписок и группы друзей никак не связаны между собой - общими интересами, географией проживания, возрастом и т.д.

3. Фишинг — это…
А) Методы и способы вирусной рекламы и маркетинга
Б) Группа фальшивых аккаунтов
В) Использование поддельных писем и сайтов для получения конфиденциальных данных пользователей

4. Информационная манипуляция часто встречается в Сети - ее приемами пользуются блогеры, маркетологи, администраторы сообществ и т.д. для изменения мнения аудитории по важным вопросам или для давления с целью принятия нужных манипулятору решений. По каким признакам возможно распознать приемы манипуляции?
А) Создание иллюзии единства - стремление подчеркнуть «уникальность» пользователей услуги, подписчиков, участников сообщества
Б) Создание иллюзии причастности к секретам, тайнам и эксклюзивной информации - стремление подчеркнуть ценность положения подписчиков и пользователей, их близость к уникальным знаниям
В) Использование блогером или другим публичным лицом рекламных интеграций

5. Цифровая зависимость - актуальная и серьезная опасность, порождаемая цифровой средой. Как необходимо вести себя, чтобы избежать ее проявлений?
А) Следить за количеством времени, проведенным за устройством и не забывать включать в свое расписание отдых, прогулки и другие виды досуга
Б) Приобрести более современные гаджеты с качественным экраном и аудиосистемой
В) Избегать частого бессистемного просмотра информации в Интернете, выбрать другой вид отдыха или досуга

Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму

1. Установите соответствия видов терроризма по характеру целей деятельности
А) Политический
Б) Религиозный
В) Криминальный
Г) Националистический
Д) Кибертерроризм

1) ненависть, крайняя нетерпимость к другим религиям;
2) использование в политических целях технических способов дезорганизации работы АИС общественного управления и связи;
3) завоевание политической власти, свержение существующей государственной власти;
4) действия уголовно наказуемыми методами: убийства, грабежи, диверсии, контрабанда;
5) провокация межнациональных конфликтов для нарушения общественной безопасности, провозглашения преимуществ одной нации над другими

2. Террористическая деятельность включает в себя *(выберите один или несколько правильных ответов)***:**
А) планирование, финансирование, подготовку и организацию террористического акта;
Б) нормативно-правовую основу защиты личности, общества, государства;
В) подстрекательство к террору, вербовку, обучение террористов, организацию незаконного вооруженного формирования;
Г) пропаганду идей терроризма: распространение печатных, видеоматериалов, призывающих к террору;
Д) состояние защищенности здания, строения, сооружения, иного объекта, места массового пребывания людей

3. Что из перечисленного не относится к экстремистской деятельности?
А) оправдание нацистской и фашистской идеологий, демонстрация и использование нацистской символики и атрибутики либо атрибутики или символики экстремистских организаций;
Б) кража ценного предмета;
В) насильственное изменение основ конституционного строя и нарушение территориальной целостности России

4. Установите соответствия
А) Экстремистская группа
Б) Экстремистская организация
В) Экстремистская акция

1) заранее спланированные и организованные людьми действия выраженного агрессивного характера с применением крайних методов достижения экстремистских целей;
2) неформальная группа лиц, придерживающихся идеологии насилия, крайних мер и методов деятельности, с причинением морального и материального ущерба личности, обществу и государству, с применением или угрозой применения оружия, физической силы, химических и взрывчатых веществ;
3) устойчивая группа лиц, поддерживающая определенную структуру и субординация в группе как во время подготовки, так и в процессе осуществления экстремистской акции

5. Вставьте пропущенные слова в определение:
_____ — это распространение идеи ненависти к людям другой национальности, социальной, расовой, языковой или религиозной принадлежности

Раздел 11. Основы военной подготовки

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Состав и предназначение Вооруженных Сил РФ определяет:

А) Конституция РФ;

Б) Военная доктрина РФ;

В) Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»;

Г) Федеральный закон «Об обороне»;

2. Укажите виды Вооруженных Сил РФ:

А) Сухопутные войска;

Б) Воздушно-космические силы;

В) Генеральный штаб ВС РФ;
Г) Военно-Морской Флот;
Д) Воздушно-десантные войска

3. **Укажите существующие виды оружия массового поражения:**
А) Стрелковое оружие;
Б) Холодное оружие;
В) Биологическое оружие;
Г) Химическое оружие;
Д) Ядерное оружие;

4. Как называется территория, подвергшаяся непосредственному воздействию химического оружия, на которой произошло массовое поражение людей и животных:
А) очаг химического поражения;
Б) зона заражения;
В) химический сектор

5. Какой день считается началом военной службы для призывника?

А) день прибытия на сборный пункт военкомата;

Б) день убытия из военкомата субъекта Российской Федерации к месту службы;

В) день прибытия в воинскую часть;

Г) день принятия Воинской присяги;

Д) день зачисления в список личного состава воинской части

Ключ к тесту текущего контроля

Раздел/ Вопрос теста	Правильный ответ
Раздел 1/вопрос 1	В
Раздел 1/вопрос 2	В
Раздел 1/вопрос 3	А
Раздел 1/вопрос 4	В
Раздел 2/вопрос 1	А
Раздел 2/вопрос 2	А, Б, Д
Раздел 2/вопрос 3	А, Г
Раздел 2/вопрос 4	Б
Раздел 2/вопрос 5	Б
Раздел 3/вопрос 1	А
Раздел 3/вопрос 2	В
Раздел 3/вопрос 3	Г
Раздел 3/вопрос 4	В
Раздел 3/вопрос 5	Б
Раздел 4/вопрос 1	Б
Раздел 4/вопрос 2	А
Раздел 4/вопрос 3	А
Раздел 4/вопрос 4	Б
Раздел 4/вопрос 5	Б
Раздел 5/вопрос 1	Б
Раздел 5/вопрос 2	Б
Раздел 5/вопрос 3	Б
Раздел 5/вопрос 4	А
Раздел 5/вопрос 5	Б
Раздел 6/вопрос 1	А
Раздел 6/вопрос 2	В

Раздел 6/вопрос 3	Б
Раздел 6/вопрос 4	А
Раздел 6/вопрос 5	А
Раздел 7/вопрос 1	Б
Раздел 7/вопрос 2	Б
Раздел 7/вопрос 3	Б
Раздел 7/вопрос 4	Б
Раздел 7/вопрос 5	В
Раздел 8/вопрос 1	А
Раздел 8/вопрос 2	Б
Раздел 8/ вопрос 3	В
Раздел 8/ вопрос 4	А
Раздел 8/ вопрос 5	Б
Раздел 9/ вопрос 1	Б
Раздел 9/ вопрос 2	А, В
Раздел 9/ вопрос 3	В
Раздел 9/ вопрос 4	А, Б
Раздел 9/ вопрос 5	А, В
Раздел 10/ вопрос 1	А-3, Б-1, В-4, Г-5, Д-2
Раздел 10/ вопрос 2	А, В,Г,Д
Раздел 10/ вопрос 3	Б
Раздел 10/ вопрос 4	А-2, Б-3, В-1
Раздел 10/ вопрос 5	Пропаганда экстремизма
Раздел 11/ вопрос 1	Г
Раздел 11/ вопрос 2	А, Б, Г
Раздел 11/ вопрос 3	В, Г, Д
Раздел 11/ вопрос 4	А
Раздел 11/ вопрос 5	Б

Рубежный контроль предполагает решение кейса/ситуационного задания

Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

1.1 Национальная безопасность_____
1.2 Национальные интересы_____
1.3 Жизненно важные интересы _____
1.4 Основная цель РСЧС_____

II. Решите ситуационную задачу

Представьте, что вы на каникулы приехали к родственникам, которые живут в частном доме в небольшом городке. С вами – младшие брат и сестра, ученики начальной школы. Наступил вечер, вы готовитесь ко сну. Вдруг на улице раздается звук сирены - это сигнал Внимание Всем!

Вопросы:

1) Что означает сигнал «Внимание Всем!»?
2) Как вы будете действовать?
3) Что нужно сделать в первую очередь?
4) Какие действия необходимо предпринять не зависимо от причины сигнала?

Задание: Сформулируйте, как научить малышей правильным действиям в такой ситуации и при этом не напугать их

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. **Внешние угрозы национальной безопасности** (предлагается рассмотреть вопрос об основных внешних угрозах безопасности для нашей страны, понять их истоки и причины, определить приоритетность, а также оценить готовность России противостоять им. Чего в настоящее время следует опасаться больше – глобальной мировой войны или серии локальных войн и вооруженных конфликтов по периметру нашей страны?

III.2. **Гражданская оборона** (предлагается рассмотреть вопрос об истории появления и развития Гражданской обороны в нашей стране и за рубежом). Попробуйте ответить на вопросы: «Появление гражданской обороны - случайность или закономерность?», «Какие задачи будут стоять перед гражданской обороной в будущем?»

Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

1.1 Опасная ситуация_____
1.2 Риск_____
1.3 Культура безопасности _____
1.4 Экстремальная ситуация_____

II. Подготовьте развернутое сообщение об одной группе источников опасности на выбор: физические, химические, биологические, психофизиологические, социальные, информационные

Раздел 3. Безопасность в быту

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1. Бытовой травматизм _____

I.2. Пищевое отравление_____

I.3. Правила пожарной безопасности _____

I.4. Место общего пользования _____

II. Решите ситуационную задачу

Мальчик 7 лет, пытался погладить собаку на своей придомовой территории. Она укусила его и убежала. Мальчик жалуется на боль в левой кисти. При осмотре обнаружена укушенная рана левой кисти с неровными краями. Кровотечение умеренное.

Задание:

Определите состояние пострадавшего и порядок оказания ему первой доврачебной помощи.

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1 Патриоты Отечества:

III.1.1 Герои России, проявившие мужество и героизм при пожаре (краткая биография, звания, история спасения);

III.1.2 Советские микробиологи, внесшие вклад в развитие медицины (краткая биография, научный труд, вклад в медицину)

III.2 Защита прав потребителей

Изучите ФЗ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-I Права потребителя, товары плохого качества, возврат товара, интернет-магазины, плюсы и минусы, опасность покупок в сети интернет.

III.3 Коммунальные службы (предлагается рассмотреть вопросы: коммунальное хозяйство, действия при коммунальных авариях, диспетчерские службы ЖКХ, последовательность действий при обнаружении протечки или прорыва батареи в квартире).

Раздел 4. Безопасность на транспорте

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1Водитель_____

____

I.2 Маршрутное транспортное средство_____

I.3

Пешеход_____

_

II. Решите ситуационную задачу.

Вы купили путевку на речной круиз и на теплоходе отправились в путешествие. В первый же день экипаж судна ознакомил пассажиров с системой обеспечения безопасности корабля: каждому пассажиру сообщили место в шлюпке и ее номер. В один из дней путешествия день судно напоролось на мель. Теплоход накренился на сторону, где расположена ваша каюта. Какими будут ваши действия по обеспечению собственной безопасности?

Задание: Составьте алгоритм действий в данной ситуации

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов

Раздел 5. Безопасность в общественных местах

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:
I.1 Общественное место _____
I. 2 Пожар _____
I.3 Эмоциональное заражение _____
I.4 Паника _____

II. Решите ситуационную задачу.

Осенью 1999 года Россию потрясла серия чудовищных террористических актов в Москве и на Северном Кавказе. Рассмотрим один из эпизодов этой страшной истории, который, к счастью, закончился не трагедией, а предотвращением преступления: благодаря действиям граждан и спецслужб была обнаружена взрывчатка в доме на улице Борисовские пруды. Вскоре после того, как утром 13 сентября 1999 года мощным взрывом был уничтожен жилой дом на Каширском шоссе, по всем телевизионным каналам стали показывать фотороботы предполагаемых террористов. Прошла информация, что за диверсиями в Москве стоит некий гражданин Л. Руководители одной риэлтерской компании по фотороботу, показанному в телепрограмме, опознали человека, который в начале сентября этого года заключил временное соглашение об аренде нежилого помещения на улице Борисовские пруды. К временному соглашению между риэлтерской компанией и Л. Были приложены копии его паспорта, номер пейджера и сотового телефона. Риелторы дозвонились до сотрудников спецслужб, которые изъяли все документы, связанные с Л, и немедленно отправились на улицу Борисовские пруды, где нашли мешки со взрывчаткой. Трагедии не случилось.

Вопросы:

1) Что позволило избежать трагедии?
2) Что нужно знать, чтобы правильно действовать в сложной ситуации?

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. Правила безопасного поведения в случае угрозы возникновения толпы (предлагается рассмотреть вопросы: массовое скопление людей, особенности толпы, виды толпы, правила поведения в толпе, что делать, если не удалось избежать попадания в толпу или давку?)

III.2. Обеспечение личной безопасности на улице (безопасность на улице, правила поведения на улице, особенности подросткового возраста, действия в случае возникновения криминогенной ситуации)

III.3. Если кто-то потерялся (предлагается рассмотреть следующие вопросы: ряд действий, которые помогут избежать потери человека, особенности детей и пожилых людей в общественном месте, жизненно важные правила, чтобы ребёнок не стал жертвой киднеппинга, что нужно делать, если ваш близкий человек пропал, общий порядок действий, если вы обнаружили потерявшегося человека)

III.4. Биографии людей, посвятивших свою жизнь борьбе с преступностью. Расскажите о наиболее интересных случаях из их профессиональной деятельности.

Раздел 6. Безопасность в природной среде

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1 Чрезвычайная ситуация_____

I.2 Опасность_____

I.3 Метеорология _____

II. Решите ситуационную задачу

Представьте, что вы услышали сообщение об опасности наводнения в Вашем городе. Приложенная к сообщению карта информирует, что Ваш дом попадает в зону объявленного затопления.

Задание: Составьте алгоритм действий при угрозе и во время наводнения для обеспечения собственной безопасности

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов.

Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1 Охрана здоровья_____

I.2 Факторы риска _____

I.3 Инфекционные заболевания _____

I.4 Неинфекционные заболевания _____

II. Решите ситуационную задачу

Молодой человек стоял на остановке автобуса, когда заметил, что мужчина рядом с ним начал падать. Тело его оказалось на тротуаре, а ноги свесились на проезжую часть. Стоявшие на остановке две пожилые женщины начали кричать, причитать, что-то судорожно искать в своих сумочках. Юноша подошел к мужчине, слегла потряс его за плечи «Что с Вами?». Мужчина не отвечал. Молодой человек положил руку на грудную клетку мужчины и приблизил ухо к его носу. Грудная клетка двигалась, был слышен звук дыхания. Юноша попытался проверить пульс мужчины на запястье. Наконец уловил слабый пульс. Мужчина открыл глаза «Вы меня слышите? – спросил юноша. Но мужчина

по-прежнему не отвечал, хотя по движению глаз было заметно, что он в сознании и слышит юношу. Молодой человек приподнял его голову и положил на свой рюкзак. Достал свой телефон, чтобы вызвать скорую медицинскую помощь, но телефон оказался разряжен. «Вызовите, пожалуйста, скорую медицинскую помощь»- попросил он, обращаясь к людям, собравшимся на остановке и наблюдавшим за его действиями. Пока ждали «скорую» юноша разговаривал с мужчиной, говорил, что все будет хорошо, что он будет рядом, пока не приедет скорая помощь, и врачи обязательно ему помогут.

Вопросы:

1) Какие действия юноши по алгоритму оказания помощи были правильными?
2) В чем юноша допустил ошибки?

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. **Медик-человек, ставший на путь служения людям** (предлагается рассмотреть следующие вопросы: про каждую профессию можно сказать, что она уникальна. Но не так много на свете видов деятельности, которые требуют стольких лет упорной и изнурительной подготовки и такого колоссального объема знаний, как требует того, профессия врача. Кроме того, ошибки, допущенные исполнителями в других областях сферы деятельности, не так часто становятся причинами гибели или страдания людей. В работе врачей промедлить или поспешить, ошибиться с диагнозом, сделать неверное движение, означает поставить здоровье или саму жизнь человека под угрозу. Узнайте, в каких учебных заведениях готовят российских врачей и других медицинских работников).

III.2. **Оказание первой помощи при кровотечении-теория и практика** (предлагается рассмотреть следующие вопросы: оказание первой помощи при наружных кровотечениях, отработка навыков по правильному наложению жгута, давящий повязки. Данная работа состоит из двух частей, одна из которых посвящена теории, другая проведению практических занятий по оказанию первой помощи при кровотечениях с одногруппниками под руководством преподавателя).

III.3. **Патриоты Отечества:**

3.1 Советские иммунологи и вирусологи, которые внесли вклад в развитие медицинской вирусологии (биография, сфера деятельности, вклад в развитие иммунологии, вирусологии)

3.2 Русские учёные, в сфере медицины и физиологии (биография, сфера деятельности, вклад в развитие медицины).

3.3 Русские и советские психиатры, невропатологи, психологи (биография, сфера деятельности, вклад в развитие психиатрии, психологии, неврологии).

Раздел 8. Безопасность в социуме

I. Решите ситуационную задачу

Мультфильм киностудии «Союзмультфильм» «Похождения блудного попугая». Выпуск первый

Вовка просит сделать звук телевизора тише, но Кеша настолько увлечен просмотром детектива, что не реагирует на просьбу друга. Вовка поясняет, что он готовится к контрольной по математике, и он просит не выключить телевизор, а только уменьшить громкость. Несмотря на то, что Кеша не уменьшает громкость, Вовка сначала просто надевает шапку, а потом даже завязывает ее уши. В связи с тем, что это не помогает, Вовка

пытается убавить звук «ну чуть-чуть», Кеша активно противодействует. А в результате Вовка отключает телевизор вообще.

Вовка: «Это безобразие, у меня контрольная, а ты!»

Кеша до крайности возмущен: ведь он не увидел, что случилось после того, как «Полищук сел на мотоцикл», а до Вовкиной контрольной ему, по-видимому, вообще нет дела. Кеша симулирует приступ и просит воды, но вместо сочувствия получает ответ словами: «Ну хватит кривляться!».

Кеша: «Ах, вот ты как!», «Я для него жизни не жалею!», «Только смерть может избавить меня от сердечных мук!», «Ты у меня попляшешь!», «Ты у меня наплачешься!»

И совершает демонстративный суицид, бросившись с балкона.

Вовка не спит, ожидая возвращения Кеши, который всю ночь трясется на ветке от страха. Под утро, в полной мере прочувствовав холод и голод, Кеша, по-видимому, начинает раскаиваться: он жалобно напевает «Родительский дом — начало начал, ты в сердце моем надежный причал…». Эта песня привлекает внимание дворовой публики: кота, воробьев и вороны. Получает их одобрение и даже «гонорар» за выступление.

Кеша: «Ничего, мы еще посмотрим!»

Вызывая еще больший восторг, Кеша сочиняет историю на тему «Прилетаю я как-то на Таити…». Так прошло лето. Кеша всем надоел своими выдумками про Таити, поэтому добывать пропитание ему становится все труднее. Зимой Кеша, спасаясь от голода, разыскивает продукты на заснеженных балконах и случайно видит в окне Вовку. Кеша стучит в стекло, кричит и, когда Вовка распахивает створки, кидается в объятия друга.

Кеша перенес столько лишений, что боится рисковать вновь обретенным комфортом, и, когда теперь Вовке мешает громкий звук, Кеша сразу его убавляет и поясняет, что это новому щенку не слышно, а не ему.

Вопросы:

1. Назовите, с чего начинается конфликт.
2. Какой компромиссный вариант предложил Вовка?
3. Каким образом Вовка старается избежать конфликт?
4. Осознает ли Кеша причины случившегося? На какой уровень переводит Кеша случившийся конфликт?
5. Что стало для Кеши символическим искуплением его вины?

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов.

Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1.Цифровая среда_____

I.2.Цифровая зависимость_____

I.3.Фишинг _____
I.4.Спам_____

II. Решите ситуационную задачу

Таня познакомилась с Колей на портале популярной онлайн-игры. Долгое время они играли за одну команду и не раз выручали друг друга в виртуальных боях. Как-то раз Таня собралась в очередной рейд, но в последний момент узнала о контрольной работе и поняла, что не может принять участие в сражении. Коля предложил Тане дать пароль от ее аккаунта Колиному другу, который бы мог заменить ее на время в игре.

Вопросы:

1. Как лучше всего поступить Тане в такой ситуации?
2. Какие последствия могут быть?

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов.

Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1
Терроризм_____
_____
I.2
Экстремизм_____
____

II. Решите ситуационную задачу

Вас захватили в заложники внутри концертного зала

Вопросы: Какие правила личной безопасности необходимо соблюдать в данной ситуации, чтобы снизить угрозу для вашей жизни?

Задание: Составьте алгоритм действий в данной ситуации?

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов

Раздел 11. Основы военной подготовки

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1 Вид Вооруженных Сил_____
I.2 Военное положение_____
I.3 Национальная безопасность_____

II. Решите ситуационную задачу

При организации связи оператор БПЛА:
1) определил возможности БПЛА по типу и объему выдаваемой информации, наличию средств связи; определил порядок использования средств связи;

2) уточнил наличие «слепых» пространств связи и передачи телеметрии;
3) уточнил опознавательные признаки (данные) «свой/чужой» и порядок действий в случае потери связи с БПЛА

Вопросы: Какое действие было упущено оператором?[1] Назовите действия в правильном порядке.

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов

III. Тема учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. **Вооруженные силы Российской Федерации** (предлагается рассмотреть вопрос о составе Вооруженных сил Российской Федерации, в который входят три вида войск: сухопутные, воздушно-космические силы и военно-морской флот, и два самостоятельных рода войск: ракетные войска стратегического назначения и воздушно-десантные войска). Каждый из этих видов и родов войск имеет свой флаг и эмблему. Каковы значение и история возникновения этих символов?

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

Промежуточный контроль проводится в форме **зачёта с оценкой**.

Тест с ответами и формируемыми дисциплинарными (предметными) результатами:

Вопрос теста	Предметный результат	Ответ
1. Что такое национальная безопасность? А) система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по подготовке к вооруженной защите государства Б) состояние защищенности социальной сферы жизнедеятельности общества от угроз, способных разрушить социальный уклад или обусловить его деградацию В) состояние защищенности национальных интересов государства от внешних и внутренних угроз, при котором обеспечиваются реализация конституционных прав и свобод граждан, достойные качество и уровень их жизни, гражданский мир и согласие в стране, охрана суверенитета, независимости и государственной целостности	ПРб09	В
2. Средства коллективной защиты — это: А) инженерные сооружения гражданской обороны для защиты от оружия массового поражения и других современных средств нападения Б) легкие сооружения для защиты населения от побочного действия атмосферы В) средства защиты органов дыхания и кожи.	ПРб01	А
3. Что такое «виктимность»? А) склонность человека стать жертвой преступления или попасть в ситуацию, угрожающую его жизни, здоровью, благополучию Б) наука, изучающая поведение жертвы преступления В) определенные свойства жертвы преступления Г) неспособность государства и общества защитить	ПРб16	А

потенциальную жертву		
4. Выберите верное утверждение? А) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в экстремальной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, опасная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию; Б) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в опасной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, экстремальная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию	ПРб14	Б
5. Возвращаясь вечером домой, вы будете: А) идти кратчайшим путем, пролегающим через дворы, свалки и плохо освещенные места Б) идти по освещенному тротуару и как можно ближе к краю дороги В) воспользуетесь попутным транспортом	ПРб08	Б
6. Что является признаком надёжного интернет-магазина? А) красивый дизайн сайта Б) низкие цены на предлагаемые товары В) интернет-магазин имеет много положительных отзывов других покупателей Г) наличие адреса, банковских реквизитов и контактной информации на сайте Д) известность на рынке, признанный торговый бренд, стабильная репутация	ПРб15	Г
7. Опасными факторами пожара являются: А) Пламя, искры и тепловой поток; снижение видимости в дыму Б) Снижение концентрации кислорода в воздухе; повышение температуры окружающей среды; вероятный взрыв В) Повышенная концентрация отравляющих продуктов горения и термического разложения; пламя, искры и тепловой поток; снижение видимости в дыму; снижение концентрации кислорода в воздухе	ПРб09	В
8. Что такое транспортная безопасность? А) защищенность транспортной системы от нападения	ПРб09	Б

террористов Б) состояние защищенности объектов транспортной инфраструктуры и транспортных средств от актов незаконного вмешательства В) защита железнодорожного транспорта от незаконного вмешательства Г) защищенность пассажиров		
9. Как необходимо обходить стоящий трамвай? А) как удобно пешеходу; Б) сзади, как и автобус; В) спереди; Г) как большинство других пешеходов; Д) допускается обход и сзади и спереди	ПРб09	В
10. Планируя посещение общественного места, заранее А) оцените, кто из знаменитых людей посетит данное мероприятие Б) оцените риски: конкретная территория, ход мероприятия с точки зрения наличия социально-психологических и криминальных рисков, а также рисков природного и техногенного характера В) оцените стоимость билетов на данное мероприятие	ПРб01	Б
11. Общественное место – это … А) общественные места открытого типа (дворовые площадки, городские парки и скверы, ярмарки и торговые ряды под открытым небом и др.) Б) это территория, на которой могут находиться или находятся люди, и которая не является частной собственностью граждан, используемой ими в личных целях. В) закрытого типа (образовательные учреждения, больницы, административные здания, театры и кинотеатры, музеи, торговые центры, объекты религиозного назначения и др.).	ПРб01	Б
12. Отметьте морские опасные явления А) тайфуны, цунами, шторм Б) оползни, смерчи В) грозы, сильные дожди, туман, град	ПРб01	А
13. Рабочими органами комиссий по ЧС соответствующих органов государственной власти и местного самоуправления являются? А) специально созданные штабы Б) органы управления по делам ГО ЧС В) эвакуационные комиссии.	ПРб01	Б

14. Что из перечисленного не относится к чрезвычайным ситуациям природного характера? А) извержение вулканов Б) землетрясения В) аварии на радиационно-опасных объектах Г) транспортные аварии Д) природные пожар	ПРб01	В,Г
15. Здоровый образ жизни - это … А) залог выздоровления Б) такой образ жизни, который исключает вредные привычки, способствующие появлению различных заболеваний, и развивает полезные. В) каждодневная забота о собственном здоровье	ПРб13	Б
16. Острое нарушение мозгового кровообращения, приводящее к гибели участка мозга, называют А) инфарктом Б) инсультом В) сердечным приступом	ПРб13	Б
17. Социально опасные явления – это явления, получившие широкое распространение в обществе, угрожающие… А) жизни людей Б) здоровью людей В) жизни и здоровью людей Г) жизни, здоровью и репутации людей	ПРб15	В
18. Стремление оказать влияние на восприятие и поведение других людей – это... А) давление Б) манипуляция В) мошенничество	ПРб14	Б
19. Понятие кибербезопасности включает в себя заботу о сохранности не только данных, но и душевного спокойствия пользователя интернета. Однако пока слабо развита защита от этой формы провокации в сетевом общении. О чем идет речь? А) хактивизм Б) троллинг В) блогинг	ПРб15	Б
20. Внедрение информационных технологий породило целый диапазон рисков. Что из перечисленного Вы отнесете к рискам, связанным с развитием информационных технологий? А) природные катастрофы Б) производственные катастрофы	ПРб06	Г

В) транспортные катастрофы Г) информационные войны		
21. Какими установками необходимо руководствоваться при публикации информации и контента в социальных сетях с точки зрения формирования цифрового следа? А) При загрузке фотографий и видеозаписей ответственно и критично подойти к их форме и содержанию, воздерживаясь от отправки провокационных или включающих персональные данные материалов Б) Настроить фильтры приватности таким образом, чтобы загружать любые материалы и фотографии, и при необходимости удалять или скрывать их из общего доступа В) При обсуждении материалов и событий в комментариях и форумах формулировать свое мнение сдержанно и корректно, воздерживаясь от эмоциональных реакций и провокации сетевых конфликтов	ПРб15	А, В
22. Какими принципами необходимо пользоваться при оценке степени достоверности источника? А) Обратить внимание на количество подписчиков, если подписчиков много - источник достоверен Б) Обратить внимание на то, кто является владельцем ресурса (организация, компания, публичное лицо) и оценить его репутацию, а также заинтересованность в искажении информации в свою пользу В) Изучить и сопоставить информацию в нескольких источниках на предмет расхождений и искажений данных	ПРб15	Б, В
23. По каким признакам можно определить, что сайт, который вы просматриваете в Сети, является фишинговым – созданной злоумышленниками страницей, имитирующей официальный сайт компании, бренда, магазина или публичного лица? А) На странице сайта встречаются орфографические или грамматические ошибки Б) Интернет-адрес сайта содержит опечатки, искажения или дополнительные символы в сравнении с интернет-адресом официального сайта компании, бренда, магазина и т.д. В) У страницы или сайта есть подписчики Г) На сайте отсутствует контактная информация и способы обратной связи	ПРб15	А, Б, Г
24. Какой закон устанавливает основные принципы	ПРб16	А

противодействия терроризму, правовые и организационные основы профилактики терроризма и борьбы с ним, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма, а также правовые и организационные основы применения Вооруженных Сил Российской Федерации в борьбе с терроризмом? А) ФЗ «О противодействии терроризму» Б) ФЗ «Антитеррористический закон РФ» В) ФЗ «О безопасности»		
25. При штурме здания при освобождении заложников необходимо: А) лечь на пол лицом вниз Б) бежать навстречу тем, кто освобождает В) бежать от лиц, кто освобождает	ПРб16	А
26. Террористическая деятельность включает в себя: А) планирование, финансирование, подготовку и организацию террористического акта Б) нормативно-правовую основу защиты личности, общества, государства В) подстрекательство к террору, вербовку, обучение террористов, организацию незаконного вооруженного формирования Г) пропаганду идей терроризма: распространение печатных, видеоматериалов, призывающих к террору Д) состояние защищенности здания, строения, сооружения, иного объекта, места массового пребывания людей	ПРб16	А, В, Г, Д
27. К оружию массового поражения относятся? (выбрать несколько верных вариантов) А) ядерное оружие Б) зажигательное оружие В) осколочные авиабомбы Г) биологическое оружие Д) химическое оружие Е) обычное оружие	ПРб05	А, Г, Д, Е
28. Какой день считается началом военной службы для призывника? А) день прибытия на сборный пункт военкомата; Б) день убытия из военкомата субъекта Российской Федерации к месту службы; В) день прибытия в воинскую часть;	ПРб06	Б

Г) день принятия Воинской присяги; Д) день зачисления в список личного состава воинской части		
29. Под обороной государства понимается*:* А) вооруженная система государства, обеспечивающая защиту его интересов от агрессии со стороны других государств Б) система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по подготовке к вооруженной защите и вооруженная защита Российской Федерации, целостности и неприкосновенности ее территории В) система военных реформ, направленных на совершенствование Вооруженных Сил государства для подготовки их к вооруженной защите от агрессии	ПРб03	Б
30. Соотнесите имена конструкторов и изобретенное оружие: А) Ф.В. Токарев Б) С.Г. Симонов В) Г.С. Шпагин Г) М.Т. Калашников Д) В.А. Дегтярёв 1) СКС 2) ППШ 3) РПД 4) АК-74 5) СВТ	ПРб07	А5; Б1; В3; Г4; Д3
31. Определяете режим функционирования РСЧС: ухудшение производственно-промышленной, радиационной, химической, биологической, гидрометеорологической и сейсмической обстановки и получение прогноза о возможности возникновения чрезвычайных ситуаций, угрозы войны:	ПРб02	Б

А) режим чрезвычайной ситуации Б) режим повышенной готовности В) режим повседневной деятельности		
32. Гражданская оборона является: А) частью РСЧС Б) самостоятельной организацией В) объектовой подсистемой	ПРб 02	А
33. Что такое пешеходная зона? А) Территория, предназначенная для движения велосипедистов, начало и конец которой обозначены соответствующими дорожными знаками. Б) Это место, где дорога хорошо просматривается в обе стороны В) Территория, предназначенная для движения пешеходов, начало и конец которой обозначены соответствующими дорожными знаками	ПРб 10	В
34. Выберите правильный алгоритм действий, который сразу после ДТП водитель, причастный к нему, должен предпринять: А) включить аварийную сигнализацию; позвонить в спецслужбу; Б) немедленно остановить (не трогать с места) транспортное средство; включить аварийную сигнализацию; выставить знак аварийной остановки; не перемещать предметы, имеющие отношение к происшествию; при нахождении на проезжей части соблюдать меры предосторожности. В) предотвратить возможные негативные последствия и правильно оформить ДТП.	ПРб10	Б
35. Наличие пожарных извещателей или противопожарной сигнализации в доме или квартире позволит: А) повысить уровень контроля и быстро заметить	ПРб12	А

опасность Б) справится с неприятным запахом в доме или квартире В) быстро вызвать экстренные службы		
36. Определите вид ожога: его получают во время различных хозяйственных работ при контакте с кипящими или просто горячими жидкостями (водой, жидкой пищей, маслом), раскалёнными поверхностями бытовых электроприборов и открытым огнём: А) химический Б) электрический В) термический	ПРб12	В
37. Определите подготовку, которая основывается на следующей воспитательной задаче: сформировать и закрепить уважительной отношение к строевой выучке как важнейшему традиционному атрибуту воинской службы: А) тактическая Б) строевая В) огневая	ПРб04	Б
38. Дайте определение понятию «сбор отходов» А) прием или поступление отходов от физических или/и юридических лиц в целях дальнейших обработки, утилизации, обезвреживания, транспортирования, размещения таких отходов Б) временное складирование отходов на площадке юридического лица В) прием отходов в целях их дальнейших обработки, утилизации, обезвреживания, размещения лицом, осуществляющим их обработку, утилизацию, обезвреживание, размещение Г) предварительная подготовка отходов	ПРб11	В
39. Выберите из списка те преступные деяния, которые в соответствии с российским	ПРб16	А, В

законодательством относятся к экстремистской деятельности: А) Публичное оправдание терроризма и иная террористическая деятельность Б) Хищение денежных средств В) Массовое распространение, изготовление или хранение заведомо экстремистских материалов В) Ограничение свободы гражданина		
40. В каком случае лицо, участвовавшее в подготовке террористического акта, освобождается от уголовной ответственности? А) Ни при каких обстоятельствах Б) Если своевременным предупреждением органов власти или иным способом поспособствует предотвращению осуществления террористического акта В) В случае предотвращенной попытки бегства с места совершения преступления	ПРб16	Б
41. Регулярное проявление агрессии со стороны более сильного человека, наделенного властью и статусом, по отношению к более слабому партнеру, который не может себя защитить – это … А) насилие; Б) травля; В) манипуляция	ПРб16	А

Критерии оценки тестового задания:

оценка «5» - 90- 100% правильных ответов;

оценка «4» - 78-89% правильных ответов;

оценка «3» - 52-77% правильных ответов;

оценка «2» - менее 51% правильных ответов

По итогам зачета выставляются следующие оценки:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в работе материал различных научных и методических источников, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения, владеет необходимыми навыками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответе.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала и не может грамотно изложить ответы на вопросы, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет задания.

Время проведения зачета

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

СОО.01.08 Физика

Специальность

43.02.16 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программы дисциплины «Физика».

Разработчик(и):

Валуев Л.А. преподаватель физики Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств входногоконтроля……...…….11

III. Фонды оценочных средств текущего контроля.....13

IV. Фонды оценочных средств промежуточного контроля.....33

V. Перечень примерных вопросов / комплект билетов 35

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной общеобразовательной дисциплины СОО.01.10 Физика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.2 Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:** - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - иметь представление о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании

		кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; -умение решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
		Знания:
		-владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; -владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон

		сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; **Знания:** - знать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	**Умения:** - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуация; -- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

	различных жизненных ситуациях	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; **Знания:** -- знать и уметь применять основные методы научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформировать представления о методах получения научных астрономических знаний
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;** - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

		- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Знания:** - знать этапы развития команды; - планирование работы в команде; -знать распределение задач в команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** -Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; **Знания:** - сформировать знания и умения распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома

		водорода, естественная и искусственная радиоактивность
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования **Знания:** -понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.

1.3 Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.16 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины СОО.01.08 «Физика» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения знаний.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Основы Механики	Устный опрос Тестирование Контрольная работа Лабораторная работа
2	Молекулярно-Кинетическая Теория	Устный опрос Тестирование Контрольная работа Лабораторная работа Выполнение практических работ
3	Термодинамика	Устный опрос Контрольная работа Лабораторная работа Выполнение практических работ
4	Электрические И Магнитные Явления	Устный опрос Тестирование Контрольная работа Выполнение практических работ
5	Электродинамика	Устный опрос Тестирование Контрольная работа Лабораторная работа
6	Оптика	Устный опрос Тестирование Контрольная работа Выполнение практических работы
7	Основы Атомной И Ядерной Физики, СТО	Устный опрос Контрольная работа

Форма промежуточного (итогового) контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

Оценочные материалы для входного контроля

Рекомендации по переводу первичных баллов в отметки по пятибалльной шкале

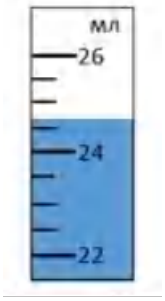
Максимальное число баллов, которое можно получить за правильное выполнение входной контрольной работы, составляет **10 баллов** (1 балл за каждое правильно выполненное задание)

Отметка по пятибалльной шкале	Первичные баллы
«2»	0 – 4
«3»	5 – 7
«4»	8 – 9
«5»	10

Контрольная работа

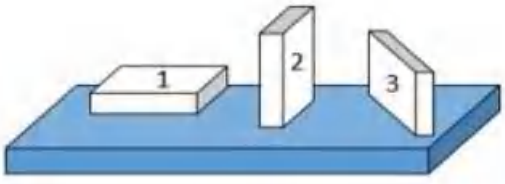
1. На рисунке показана мензурка с жидкостью. Выберите правильное утверждение.

1) Цена деления мензурки равна 2 мл.
2) Объем жидкости в мензурке больше 25 мл.
3) Цена деления мензурки равна 0,5 мл.
4) Мензурка – прибор для измерения объема газообразных тел.



2. На столе находятся три бруска одинаковых размеров и массы. Какой из них оказывает на стол меньшее давление?

1) 1.
2) 2.
3) 3.
4) Бруски оказывают одинаковое давление.



3. Установите соответствие между физическими понятиями и примерами. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ФИЗИЧЕСКИЕ ПОНЯТИЯ	ПРИМЕРЫ
А) физическая величина	1) теплопередача
Б) единица физической величины	2) работа силы
В) прибор для измерения физической величины	3) конвекция

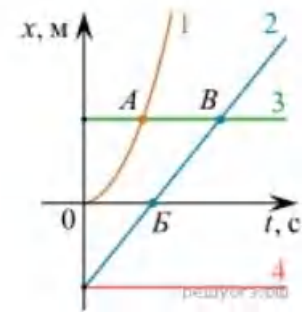
4) манометр
5) миллиметр

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

А	Б	В

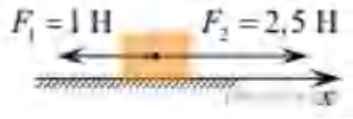
4. На рисунке представлены графики зависимости координаты x от времени t для четырёх тел, движущихся вдоль оси Ox.

Используя рисунок, выберите из предложенного перечня два верных утверждения. Укажите их номера.



1) Точка В соответствует встрече тел 2 и 3.
2) В точке Б направление скорости тела 2 изменилось на противоположное.
3) Тело 2 движется равноускоренно.
4) Тело 3 движется равномерно прямолинейно.
5) В начальный момент времени тела 2 и 4 имели одинаковые координаты.

5. На покоящееся тело, находящееся на гладкой горизонтальной плоскости, в момент времени t =0 начинают действовать две горизонтальные силы (см. рис.). Определите, как после этого изменяются со временем модуль скорости тела и модуль ускорения тела.

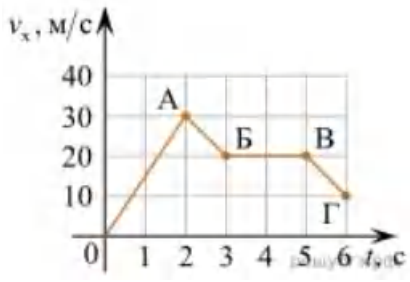


Для каждой величины определите соответствующий характер изменения:
1) увеличивается
2) уменьшается
3) не изменяется

Запишите в таблицу выбранные цифры для каждой физической величины. Цифры в ответе могут повторяться.

Модуль скорости	Модуль ускорения

6. Дан график зависимости проекции скорости тела от времени. Какой участок графика соответствует равномерному движению тела?

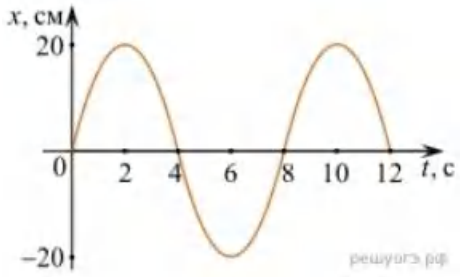


1. ОА
2. АБ
3. БВ
4. ВГ

7. Установите соответствие между формулами для расчёта физических величин и названиями этих величин. В формулах использованы обозначения: m — масса тела; υ — скорость тела; a — ускорение тела. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго столбца и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ФОРМУЛА	ФИЗИЧЕСКАЯ ВЕЛИЧИНА
А) $m\upsilon$	1) работа силы
Б) ma	2) модуль импульса тела
	3) модуль равнодействующей силы
	4) давление

8. На рисунке представлен график зависимости координаты тела от времени.



Амплитуда и период колебаний равны:

1) 20 см; 4 с 2) 0,2 м; 6 с 3) 0,2 м; 8 с 4) 20 см; 12 с.

9. Установите соответствие (логическую пару). К каждой строке, отмеченной буквой, подберите формулу, обозначенную цифрой. Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А) Закон Гука	1. $G\,mM / r^2$
Б) Закон всемирного тяготения	2. $BIl\sin\alpha$
В) Второй закон Ньютона	3. $k\,\Delta l$
Г) Сила Ампера	4. U / R
	5. ma

А	Б	В	Г

10. Сколько нейтронов содержит ядро изотопа магния

1) 25 2) 12 3) 37 4) 13.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	1	А – 2 Б – 5 В – 4	15	13	3	А –2 Б – 3	3	А – 3 Б – 1 В – 5 Г – 2	4

Оценочные материалы для текущего контроля

Комплект примерных заданий (тестов)

В этом разделе размещаются тесты:

- Тест по теме «Агрегатные состояния вещества».
- Тест по теме «Электростатика».
- Тест по теме «Постоянный ток».
- Тест по теме «Ток в различных средах».
- Тест по теме «Электромагнитная индукция».
- Тест по теме «Механические колебания и волны».
- Тест по теме «Электромагнитные колебания и волны».
- Тест по теме «Природа света».
- Тест по теме «Волновые свойства света».
- Тест по теме «Физика атома и атомного ядра».

Рекомендации по переводу процентов выполнения задания в отметки по пятибалльной шкале

Максимальное число баллов, которое можно получить за правильное выполнение всей тестовой работы, составляет **12 баллов** (по теме «Волновые свойства света» – **13 баллов**). Тестовое задание оценивается **1 баллом**, задание с профессиональной направленностью – **2 баллами**.

Отметка по пятибалльной шкале	% выполнения задания	Первичные баллы	
«2»	меньше 50%	0 – 5	0 – 6
«3»	50% - 70%	6 – 8	7 – 9

«4»	71% - 90%	9 – 10	10 – 11
«5»	91% - 100%	11 – 12	12 – 13

Тест по теме «Агрегатные состояния вещества»

1. С увеличением относительной влажности разность показаний сухого и влажного термометров психрометра…

1) уменьшится.
2) увеличится.
3) не изменится.

2. Один моль влажного воздуха находится в ненасыщенном состоянии при температуре T и давлении p. Температуру газа изобарно увеличили. Как изменились при этом относительная влажность воздуха и точка росы?

Для каждой величины определите соответствующий характер изменения:

1) увеличилась
2) уменьшилась
3) не изменилась

Запишите в таблицу выбранные цифры для каждой физической величины. Цифры в ответе могут повторяться.

Относительная влажность воздуха	Точка росы

3. С помощью какого прибора можно измерить относительную влажность воздуха.



1)



2)



3)



4)

4. Стеклянную пластинку подвесили к динамометру. После этого ею прикоснулись к поверхности жидкости и оторвали от нее. Для какой жидкости – ртути, воды или керосина – динамометр покажет в момент отрыва силу больше?

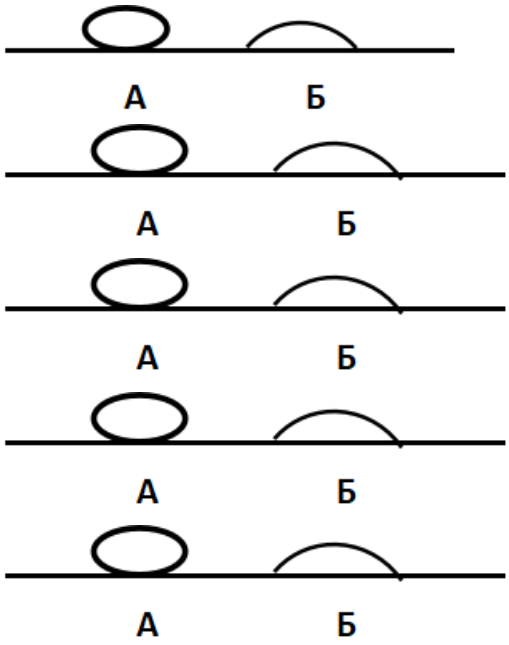
1) Для воды.
2) Для ртути.
3) Для керосина.
4) Показания будут одинаковые.

5. В двух капиллярных трубках одинакового радиуса находится вода и спирт (плотность спирта равна 800 кг/м^3; плотность воды – 1000 кг/м^3). Одна из этих жидкостей поднялась на 10 мм выше, чем другая. Выберите правильное утверждение.

1) Спирт поднялся выше, чем вода.
2) Вода поднялась выше, чем спирт.
3) Если радиус уменьшить, разность уровней жидкости уменьшится.
4) Среди утверждений нет правильного.

6. На стекле находятся капли воды и ртути. На каком рисунке ртуть?

1) А, т.к. ртуть смачивает стекло.
2) А, т.к. ртуть не смачивает стекло.
3) Б, т.к. ртуть смачивает стекло.
4) Б, т.к. ртуть не смачивает стекло.



7. Какое из перечисленных свойств характерно только для кристаллических тел?

1) Изотропность.
2) Отсутствие определенной температуры плавления.
3) Существование определенной температуры плавления.
4) Текучесть.

8. Какого вида деформацию испытывает стена здания?

1) Деформацию кручения.
2) Деформацию сжатия.
3) Деформацию сдвига.
4) Деформацию растяжения.

9. Какая из приведенных ниже формул выражает закон Гука?
1) $E = \sigma |\varepsilon|$. 2) $\sigma = E / |\varepsilon|$. 3) $\sigma = E |\varepsilon|$. 4) $\sigma = |\varepsilon| / E$.

10. Выберите все верные утверждения о физических явлениях, величинах и закономерностях. Запишите цифры, под которыми они указаны.
1) В герметически закрытом сосуде находятся вода и водяной пар. При нагревании сосуда концентрация молекул водяного пара увеличится.
2) Психрометр – прибор для измерения абсолютной влажности.
3) Точка росы – температура, при которой водяной пар становится насыщенным.
4) Пластическими называются деформации, которые полностью исчезают после прекращения действия внешних сил.
5) Все кристаллические тела анизотропны.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	23	4	1	1	2	3	2	3	135

Тест по теме «Электростатика»

1. Как изменится сила взаимодействия двух точечных электрических зарядов при уменьшении расстояния между ними вдвое?
1) Не изменится.
2) Увеличится в 4 раза.
3) Уменьшится в 4 раза.
4) Уменьшится в 2 раза.

2. Что можно сказать о зарядах данных шариков? (см. рис.)



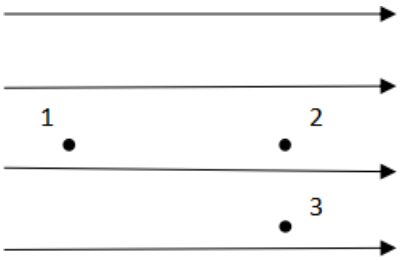
1) Оба шарика заряжены положительно.
2) Оба шарика заряжены отрицательно.
3) Один шарик заряжен положительно, другой – отрицательно.
4) Шарики имеют заряды одного знака.

3. В ядре атома свинца 207 частиц. Вокруг ядра обращается 82 электрона. Сколько нейтронов и протонов в ядре этого атома?
1) 82 протона, 125 нейтронов.
2) 125 протонов, 82 нейтрона.
3) 82 протона, 207 нейтронов.
4) 207 протонов, 82 нейтрона.

4. Как изменится напряженность электрического поля в некоторой точке от точечного заряда при увеличении заряда в 4 раза?
1) Увеличится в 16 раз.
2) Увеличится в 2 раза.

3) Увеличится в 4 раза.
4) Не изменится.

5. Электрон перемещается в поле, силовые линии которого показаны на рисунке. Выберите правильное утверждение.



1) При перемещении электрона из точки 2 в точку 3 электрическое поле совершает положительную работу.
2) При перемещении электрона по траектории 1-2-3-1 электрическое поле совершает отрицательную работу.
3) При перемещении электрона из точки 1 в точку 2 электрическое поле совершает отрицательную работу.
4) При перемещении электрона из точки 2 в точку 3 электрическое поле совершает отрицательную работу.

6. Какое из приведённых ниже выражений характеризует работу электрического поля по перемещению заряда?
1) q/U. 2) $E\Delta d$. 3) qU. 4) $E/\Delta d$.

7. Какая физическая величина определяется отношением потенциальной энергии электрического заряда в электрическом поле к величине этого заряда?
1) Потенциал электрического поля.
2) Напряженность электрического поля.
3) Электроемкость.
4) Работа электростатического поля.

8. Воздушный конденсатор опускают в керосин с диэлектрической проницаемостью ε = 2. Выберите правильное утверждение.
1) Электроемкость конденсатора уменьшится в 4 раза.
2) Электроемкость конденсатора уменьшится в 2 раза.
3) Электроемкость конденсатора увеличится в 2 раза.
4) Электроемкость конденсатора не изменится.

9. Как изменится энергия электрического поля конденсатора, если напряжение между его обкладками уменьшить в 2 раза?
1) Уменьшится в 2 раза.
2) Уменьшится в 4 раза.
3) Увеличится в 2 раза.
4) Увеличится в 4 раза.

10. Выберите все верные утверждения о физических явлениях, величинах и закономерностях. Запишите цифры, под которыми они указаны.

1) Напряженность – силовая характеристика электрического поля.

2) Электростатическое поле создают заряды, которые движутся равномерно в данной системе отсчета.

3) В изолированной системе алгебраическая сумма зарядов всех тел сохраняется.

4) Тела, через которые электрические заряды могут переходить от заряженного тела к незаряженному вследствие наличия в них свободных носителей зарядов, называются диэлектриками.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	3	1	3	3	3	1	3	2	13

Тест по теме «Постоянный ток»

1. Во сколько раз отличаются сопротивления двух медных проводов, если один из них имеет в 4 раза большую длину и в 2 раза большую площадь поперечного сечения, чем другой?

1) В 8 раз. 2) В 4 раза. 3) В 2 раза. 4) В 16 раз.

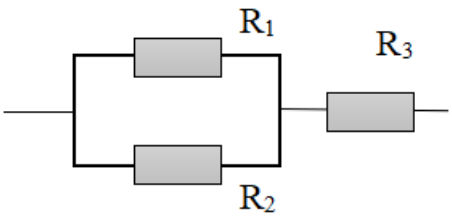
2. На рисунке изображена схема соединения проводников. Выберите правильное утверждение.

1) Резисторы R_1 и R_3 включены последовательно.

2) Резисторы R_1 и R_2 включены параллельно.

3) Резисторы R_2 и R_3 включены последовательно.

4) Резисторы R_1 и R_2 включены последовательно.



3. Какое из приведенных ниже выражений характеризует силу тока в полной цепи?

1) U / R. 2) $\rho \mathbf{l} / S$. 3) $\mathscr{E} / (R + r)$. 4) $q / \Delta t$.

4. Необходимо измерить силу тока в лампе и напряжение на ней. Как следует включить по отношению к лампе амперметр и вольтметр?

1) Амперметр и вольтметр параллельно.

2) Амперметр последовательно, вольтметр параллельно.

3) Амперметр и вольтметр последовательно.

4) Амперметр параллельно, вольтметр последовательно.

5. Физическая величина, характеризующая работу сторонних сил по разделению заряда 1Кл внутри источника тока, называется…

1) … сила тока.

2) … электродвижущая сила.

3) … напряжение.
4) … сопротивление.

6. Режим короткого замыкания в цепи возникает, когда …
1) … внешнее сопротивление цепи R => 0.
2) … внешнее сопротивление цепи R => ∞.
3) … внутреннее сопротивление источника тока очень мало.
4) … внешнее сопротивление цепи равно внутреннему сопротивлению источника.

7. Параллельно или последовательно с электрическим бытовым прибором в квартире включают плавкий предохранитель на электрическом щите?
1) Независимо от электрического прибора.
2) Параллельно.
3) Последовательно.
4) Среди ответов нет верного.

8. Электрическая цепь состоит из источника тока, амперметра и лампы. Изменится ли показание амперметра, если в цепь включить параллельно ещё такую же лампу? Выберите правильное утверждение.
1) Уменьшится, так как сопротивление цепи возрастет.
2) Увеличится, так как сопротивление цепи уменьшится.
3) Не изменится.

9. Мощность электрического тока на участке цепи определяется следующим выражением:
1) I·U. 2) I·R. 3) I·U·t. 4) U / R.

10. Последовательно соединенные медная и стальная проволоки одинаковой длины и сечения подключены к аккумулятору (удельное сопротивление меди $1{,}7 \cdot 10^{-8}$ Ом·м; удельное сопротивление стали $12 \cdot 10^{-8}$ Ом·м). В какой из них выделится большее количество теплоты за одинаковое время?
1) В медной.
2) В стальной.
3) Количество теплоты одинаковое.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	2	3	2	2	1	3	2	1	2

Тест по теме «Ток в различных средах»

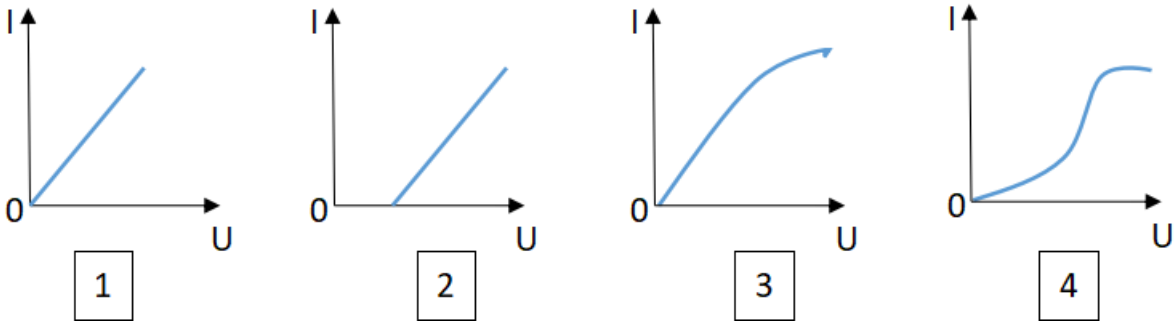
1. Электрический ток в газах создается движением …

1) … свободных электронов.
2) … молекул.
3) … электронов, положительных и отрицательных ионов.
4) … дырок.

2. Укажите прибор, в котором можно создать ток только в одном направлении.
1) Конденсатор.
2) Резистор.
3) Полупроводниковый диод.
4) Катушка.

3. Выберите наиболее правильное продолжение фразы: «Термоэлектронная эмиссия – это явление, при котором …»
1) … молекулы вылетают с поверхности проводника.
2) … свободные электроны вылетают с поверхности проводника.
3) … проводник заряжается, поглощая заряженные частицы из окружающей среды.
4) … свободные электроны вылетают с поверхности нагретого проводника.

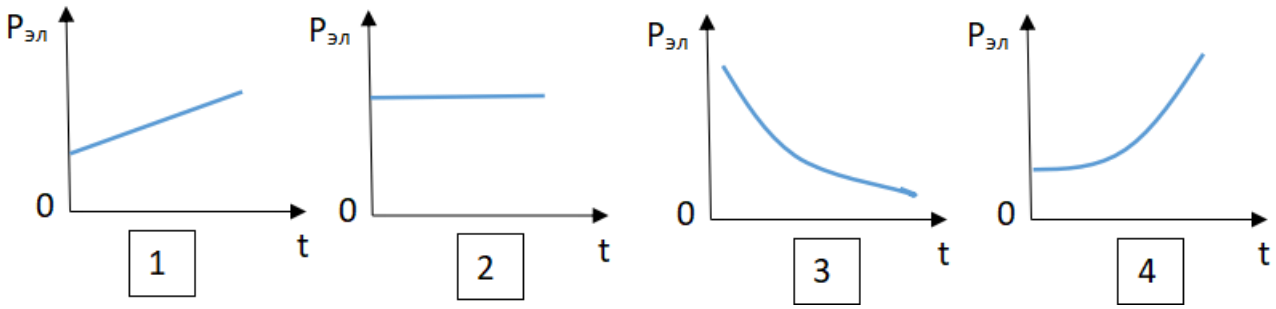
4. Как называется процесс выделения вещества на электродах?
1) Электролитическая диссоциация.
2) Ионизация.
3) Электролиз.
4) Электризация.

5.


Какой из графиков соответствует вольтамперной характеристике электролитов?

6. В четырёхвалентный кремний добавили в первом опыте пятивалентный химический элемент, а во втором – трёхвалентный элемент. Каким типом проводимости в основном будет обладать полупроводник в каждом случае?
1) В первом – дырочной, во втором – электронной.
2) В первом – электронной, во втором – дырочной.
3) В обоих случаях электронной.
4) В обоих случаях дырочной.

7. Какой из графиков соответствует зависимости удельного сопротивления полупроводников от температуры?



8. Какие частицы являются носителями заряда в металлах?

1) Свободные электроны.
2) Электроны и ионы.
3) Ионы.
4) Свободные электроны и дырки.

9. Как называется процесс создания носителей заряда в жидкостях?

1) Электролитическая диссоциация.
2) Ионизация.
3) Электролиз.
4) Электризация.

10. В донорных полупроводниках электропроводность…

1) … собственная.
2) … примесная электронная.
3) … примесная дырочная.
4) … эти материалы плохо проводят электрический ток.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	4	3	2	2	3	1	1	2

Тест по теме «Электромагнитная индукция»

1. Какое из приведенных ниже выражений характеризует понятие электромагнитной индукции?

1) Явление, характеризующее действие магнитного поля на движущийся заряд.
2) Явление возникновения в замкнутом контуре электрического тока при изменении магнитного поля.
3) Явление возникновения ЭДС в проводнике под действием магнитного поля.

2. С помощью какого правила определяют направление индукционного тока?

1) Правило правой руки.
2) Правило буравчика.
3) Правило левой руки.
4) Правило Ленца.

3. Укажите все правильные утверждения, которые отражают сущность явления электромагнитной индукции: «В замкнутом контуре электрический ток появляется…»

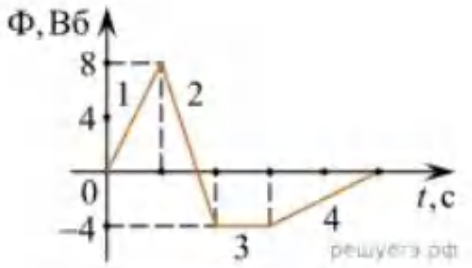
1) … если магнитный поток не меняется.
2) … если магнитный поток не равен нулю.
3) … при увеличении магнитного потока.
4) … при уменьшении магнитного потока.

4. Что определяется скоростью изменения магнитного потока через контур?

1) Индуктивность контура.
2) ЭДС индукции.
3) Магнитная индукция.
4) Индукционный ток.

5. На рисунке показан график зависимости магнитного потока, пронизывающего контур, от времени. На каком из участков графика в контуре не возникает ЭДС индукции?

1) 1.
2) 2.
3) 3.
4) 4.



6. Сила тока в катушке увеличилась в 2 раза. Выберите верное утверждение.

1) Индуктивность катушки увеличилась в 2 раза.
2) Индуктивность катушки увеличилась в $\sqrt{2}$ раз.
3) Индуктивность катушки уменьшилась в 2 раза.
4) Индуктивность катушки не изменилась.

7. Как уменьшить индуктивность катушки с железным сердечником при условии, что габариты обмотки (её длина и поперечное сечение) останутся неизменными?

1) Уменьшить число витков.
2) Уменьшить силу тока в катушке.
3) Вынуть железный сердечник.
4) Увеличить толщину обмотки.

8. Сила тока в контуре увеличилась в два раза. Укажите все правильные утверждения.

1) Энергия магнитного поля контура увеличилась в два раза.
2) Энергия магнитного поля контура увеличилась в четыре раза.
3) Энергия магнитного поля контура уменьшилась в два раза.
4) Энергия магнитного поля контура не изменилась.

9. Какое математическое выражение служит для определения ЭДС индукции в замкнутом контуре?

1) $-\Delta\Phi / \Delta t$. 2) $IB\Delta l \sin\alpha$. 3) $BS\cos\alpha$. 4) $BS\sin\alpha$.

10. Как нужно изменить индуктивность контура, для того чтобы при неизменном значении силы тока в нём энергия магнитного поля уменьшилась в 4 раза.

1) Уменьшить в два раза.
2) Уменьшить в четыре раза.
3) Увеличить в два раза.
4) Увеличить в четыре раза.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	4	34	2	3	4	3	2	1	2

Тест по теме «Механические колебания и волны»

1. Какие из перечисленных ниже колебаний являются вынужденными? Укажите все правильные ответы.

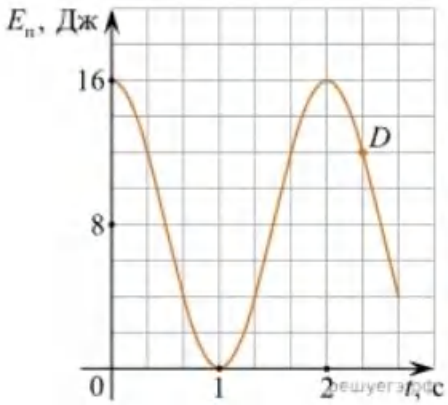
1) Колебания качелей, раскачиваемых человеком, стоящим на земле.
2) Колебания груза на нити, один раз отведенного от положения равновесия и отпущенного.
3) Колебания диффузора громкоговорителя во время работы приемника.
4) Колебания чашек рычажных весов.

2. Подвешенный на нити груз совершает малые колебания. Считая колебания незатухающими, укажите все правильные утверждения.

1) Чем длиннее нить, тем больше частота колебаний.
2) При прохождении грузом положения равновесия скорость груза максимальна.
3) Груз совершает периодическое движение.
4) Период колебаний зависит от амплитуды.

3. На рисунке представлен график зависимости потенциальной энергии математического маятника (относительно положения его равновесия) от времени. Какова полная механическая энергия маятника в момент времени, соответствующий на графике точке *D*?

1) 4 Дж.
2) 16 Дж.
3) 12 Дж.
4) 8 Дж.



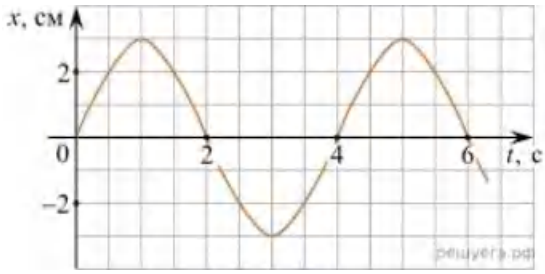
4. Какое из приведенных ниже выражений определяет период колебаний груза массой m, подвешенного на пружине жесткостью k?

1)  2)  3)  4) 

5. Как изменится период колебаний математического маятника, если длину нити уменьшить в 4 раза?

1) Уменьшится в 4 раза.
2) Уменьшится в 2 раза.
3) Увеличится в 4 раза.
4) Увеличится в 2 раза.

6. На рисунке приведен график гармонических колебаний. Укажите все правильные утверждения.



1) Амплитуда колебаний равна 2 см.
2) Период колебаний 2 с.
3) Частота колебаний 0,5 Гц.
4) Среди утверждений нет правильного

7. Каковы свойства продольных волн? Укажите все правильные ответы.

1) Эти волны могут распространяться только в газах.
2) Продольные волны представляют собой чередующиеся разрежения и сжатия.
3) Частицы среды при колебаниях смещаются вдоль направления распространения волны.
4) Частицы среды при колебаниях смещаются перпендикулярно направлению распространения волны.

8. В каких направлениях совершаются колебания в поперечной волне?

1) Во всех направлениях.
2) Только по направлению распространения волны.
3) Только перпендикулярно распространению волны.
4) Среди ответов нет правильного.

9. Установите соответствие между примерами и физическими явлениями, которые эти примеры иллюстрируют. Для каждого примера проявления физических явлений из первого столбца подберите соответствующее название физического явления из второго столбца.

ПРИМЕРЫ	ФИЗИЧЕСКИЕ ЯВЛЕНИЯ
А) эхо в лесу	1) Огибание звуком препятствия
Б) определение глубины водоёма с помощью навигационного прибора эхолота	2) Явление полного внутреннего отражения
	3) Отражение света
	4) Отражение звука от препятствия

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б

10. Какие из перечисленных ниже волн являются поперечными? Укажите все правильные ответы.

1) Волны на поверхности воды.
2) Звуковые волны в газах.
3) Радиоволны.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	23	2	2	2	4	23	3	44	13

Тест по теме «Электромагнитные колебания и волны»

1. Как изменится частота электромагнитных колебаний в контуре L – C, если электроемкость конденсатора увеличить в четыре раза?

1) Увеличится в 4 раза.
2) Увеличится в 2 раза.
3) Уменьшится в 4 раза.
4) Уменьшится в 2 раза.

2. Значение силы переменного тока, измеренное в амперах, задано уравнением $i = 0{,}1\sin 100\pi t$. Укажите все правильные утверждения.

1) Амплитуда силы тока 0,1 А.
2) Период равен 100 с.
3) Частота равна 50 Гц.
4) Циклическая частота 100 рад/с.

3. Даны следующие зависимости величин:

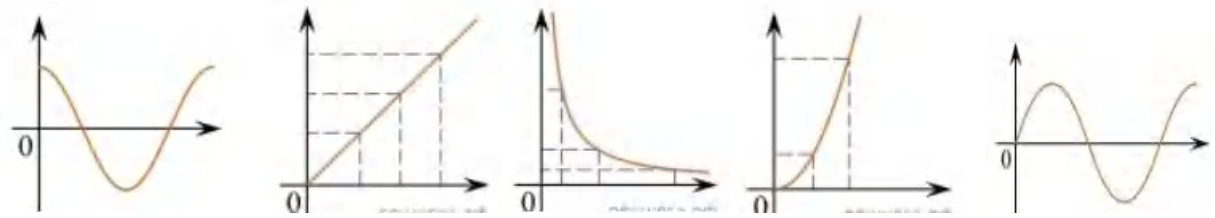
А) Зависимость напряжения на конденсаторе от времени в колебательном контуре, учитывая, что в начальный момент времени конденсатор заряжен.

Б) Зависимость энергии магнитного поля катушки с током от силы тока в ней.

В) Зависимость длины излучаемой электромагнитной волны от частоты колебаний заряда в металлическом проводнике.

Установите соответствие между этими зависимостями и видами графиков, обозначенных цифрами 1−5. Для каждой зависимости А−В подберите соответствующий вид графика и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

1) 2) 3) 4) 5)



А	Б	В

Ответ:

4. Каким образом осуществляется передача электрической энергии из первичной обмотки трансформатора во вторичную обмотку? Укажите все правильные ответы.

1) Через провода, соединяющие обмотки трансформатора.
2) С помощью переменного магнитного поля, пронизывающего обе катушки.
3) С помощью электромагнитных волн.
4) Правильных ответов нет.

5. Какое из приведенных ниже выражений определяет понятие электромагнитное поле?

1) Процесс распространения колебаний заряженных частиц.
2) Особая форма материи, осуществляющая взаимодействие между заряженными частицами.
3) Особая форма материи, осуществляющая взаимодействие между любыми частицами.

6. В первичной обмотке трансформатора 100 витков, во вторичной обмотке – 20. Выберите все правильные утверждения.

1) Трансформатор является понижающим.
2) Трансформатор является повышающим.
3) Коэффициент трансформации равен 0,2.
4) Коэффициент трансформации равен 5.

7. Продолжите фразу: «Электромагнитная волна – это …». Выберите все правильные утверждения.

1) … процесс распространения колебаний электрической напряженности и магнитной индукции.
2) … кратчайшее расстояние между двумя точками, колеблющимися в одинаковых фазах.
3) … процесс распространения колебаний заряженных частиц.
4) … процесс распространения электромагнитного поля от источника колебаний в пространстве.

8. Как ориентированы векторы магнитной индукции $\vec{B}$, электрической напряженности $\vec{E}$ и скорости $\vec{c}$ по отношению друг к другу в электромагнитной волне?

1) $\vec{B} \perp \vec{E} \parallel \vec{c}$. 2) 3) $\vec{B} \perp \vec{E} \perp \vec{c}$. 4)

9. Какое устройство в приёмнике Попова регистрирует приём электромагнитных волн?

1) Электромагнитное реле.
2) Когерер.
3) Антенна.
4) Электрический звонок.

10. Продолжите фразу: «Процесс наложения колебаний одной частоты на колебания другой частоты называется…».

1) … радиосвязь.
2) … детектирование.
3) … модуляция.
4) … радиолокация.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	13	А – 1 Б – 4 В – 3	2	2	14	134	3	2	3

Тест по теме «Природа света»

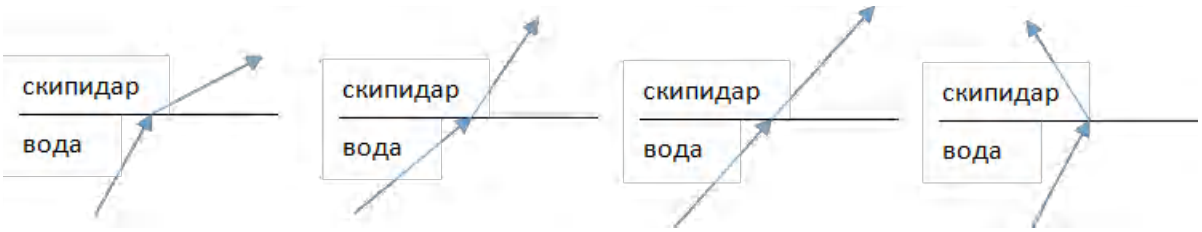
1. При переходе света из вакуума в прозрачную среду с абсолютным показателем преломления $n = 2$ скорость распространения…

1) … увеличивается в 2 раза.
2) … остается неизменной.
3) … уменьшается в 2 раза.

2. Для нахождения предельного угла при падении луча на границу «стекло-вода» нужно использовать формулу. Выберите все правильные ответы.

1) $\sin \alpha_o = n_c / n_в$. 2) $\sin \alpha_o = n_c \cdot n_в$. 3) $\sin \alpha_o = n_в / n_c$.

3. Луч переходит из воды в скипидар. На каком из рисунков правильно изображен ход луча? Показатель преломления воды 1,33, скипидара – 1,6.



1) 2) 3) 4)

4. Угол падения луча равен 50º. Угол отражения луча равен.

1) 90º. 2) 40º. 3) 50º. 4) 100º.

5. Предмет находится между фокусом F и двойным фокусом 2F рассеивающей линзы. Изображение предмета …

1) … мнимое, прямое, увеличенное.
2) … действительное, перевернутое, увеличенное.
3) … мнимое, прямое, уменьшенное.
4) … действительное, перевернутое, уменьшенное.

6. Световой пучок выходит из стекла в воздух. Что происходит при этом с частотой электромагнитных колебаний в световой волне и скоростью их распространения?

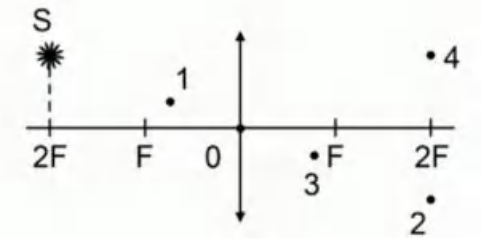
1) Частота и скорость увеличиваются.
2) Частота – увеличивается, скорость – уменьшается.
3) Частота и скорость не изменяются.
4) Частота – не изменяется, скорость – увеличивается.

7. Физическая величина, равная отношению светового потока, падающего на поверхность, к площади этой поверхности, называется …

1) … силой света.
2) … яркостью.
3) … освещенностью.
4) … телесным углом.

8. Укажите точку, в которой находится изображение светящейся точки S (см. рисунок), создаваемое тонкой собирающей линзой.

1) 1.
2) 2.
3) 3.
4) 4.



9. Установите соответствие между оптическим прибором (устройством) и типом изображения, полученным с его помощью.

Оптические приборы	Тип изображения

А) Мультимедиа проектор Б) Дверной глазок	1) Уменьшенное, мнимое. 2) Увеличенное, действительное. 3) Уменьшенное, действительное. 4) Увеличенное, мнимое.

А	Б

О т в е т:

10. Выберите все верные утверждения о физических явлениях, величинах и закономерностях. Запишите цифры, под которыми они указаны.

1) В однородной прозрачной среде свет распространяется прямолинейно.

2) При преломлении электромагнитных волн на границе двух сред скорость волны не изменяется.

3) Явление полного внутреннего отражения может наблюдаться только при углах падения больше предельного.

4) Собирающая линза может давать как мнимые, так и действительные изображения.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	2	3	3	4	3	2	21	134

Тест по теме «Волновые свойства света»

1. Как изменится длина волны красного излучения при переходе света из воздуха в воду?

1) Уменьшается.

2) Увеличивается.

3) Не изменяется.

2. Какое из приведенных ниже выражений определяет понятие интерференции?

1) Наложение когерентных волн.

2) Разложение света в спектр при преломлении.

3) Огибание волной препятствий.

3. Какое из наблюдаемых явлений объясняется дифракцией света?

1) Излучение света лампой накаливания.
2) Радужная окраска компакт-дисков.
3) Радужная окраска тонких мыльных пленок.
4) Радуга.

4. Свет какого цвета меньше других отклоняется призмой спектроскопа?
1) Фиолетового.
2) Синего.
3) Зеленого.
4) Красного.

5. Какие из приведенных ниже выражений являются условием наблюдения главных максимумов в спектре дифракционной решетки с периодом d под углом φ?
1) $d \sin \varphi = k \lambda$.
2) $d \cos \varphi = k \lambda$.
3) $d \sin \varphi = (2k + 1) \lambda/2$.
4) $d \cos \varphi = (2k + 1) \lambda/2$.

6. Какое явление доказывает поперечность световых волн?
1) Дисперсия.
2) Отражение.
3) Преломление.
4) Поляризация.

7. Какое из перечисленных ниже электромагнитных излучений имеет наименьшую длину волны?
1) Излучение видимого спектра.
2) Радиоволны.
3) Рентгеновское излучение.
4) Ультрафиолетовое излучение.

8. Укажите все правильные ответы. Две световые волны являются когерентными, если …
1) … волны имеют одинаковую частоту ($\nu_1 = \nu_2$).
2) … волны имеют постоянную разность фаз колебаний ($\Delta\varphi = \text{const}$).
3) … волны имеют одинаковую частоту ($\nu_1 = \nu_2$) и постоянную разность фаз колебаний ($\Delta\varphi = \text{const}$).
4) … волны имеют разную частоту ($\nu_1 \neq \nu_2$) и постоянную разность фаз колебаний ($\Delta\varphi = \text{const}$).

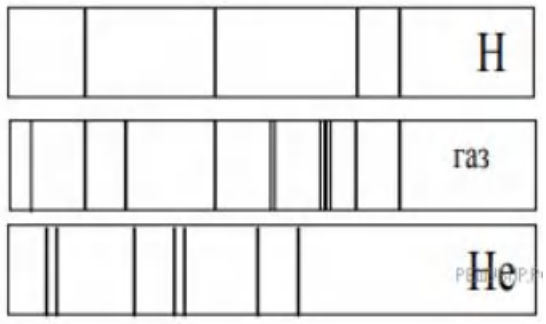
9. Какие из излучений используются для исследования структуры и внутренних дефектов твердых тел и конструкций?

А. Ультрафиолетовое излучение.	1) А.
Б. Гамма-излучение.	2) А и Б.
В. Видимое излучение.	3) А, В, Д.

Г. Радиоволны.
Д. Рентгеновское излучение.

4) Б и Д.

10. На рисунке приведены спектр поглощения разреженных атомарных паров неизвестного газа (в середине) и спектры поглощения паров водорода и гелия. В состав неизвестного газа входит(-ят) …



1) Водород.
2) Гелий.
3) Водород и гелий.
4) Ни водород, ни гелий.

11. Два автомобиля движутся в одном и том же направлении со скоростями υ_1 и υ_2 относительно поверхности Земли. Скорость света от фар первого автомобиля в системе отсчета, связанной с другим автомобилем, равна:

1) $c + (\upsilon_1 + \upsilon_2)$.
2) c.
3) $c + (\upsilon_1 - \upsilon_2)$.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	1	2	4	1	4	3	3	4	1	2

Тест по теме «Физика атома и атомного ядра»

1. Какие из приведенных ниже утверждений соответствуют смыслу постулатов Бора? Укажите все правильные ответы.

1) В атоме электроны движутся по круговым орбитам и излучают при этом электромагнитные волны.
2) Атом может находится только в одном из стационарных состояний, в стационарных состояниях атом энергию не излучает.
3) Атом состоит из ядра и электронов. Заряд и почти вся масса атома сосредоточены в ядре.
4) При переходе из одного стационарного состояния в другое атом поглощает или излучает квант электромагнитного излучения.

2. Какое явление используется в оптических квантовых генераторах?

А. Спонтанное излучение.
Б. Индуцированное излучение.
1) А. 2) Б. 3) А и Б. 4) Ни А, ни Б.

3. Сравните силы ядерного притяжения между двумя протонами F_{pp}, двумя нейтронами F_{nn}, а также между протоном и нейтроном F_{pn}.
1) $F_{nn} > F_{pn} > F_{pp}$.
2) $F_{nn} \approx F_{pn} > F_{pp}$.
3) $F_{nn} \approx F_{pn} \approx F_{pp}$.
4) $F_{nn} < F_{pn} < F_{pp}$.

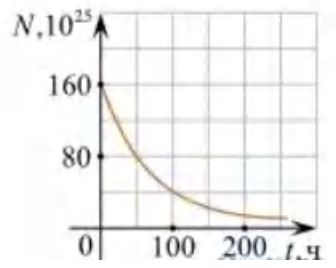
4. Что означают цифры у ядра атома азота $^{14}_{7}N$?
1) 7 – число электронов, 14 – число протонов.
2) 7 – число нейтронов, 14 – число протонов.
3) 7 – число протонов, 14 – число протонов и нейтронов.
4) 7 – число электронов, 14 – число нейтронов.

5. Что представляет собой β-излучение?
1) Поток быстрых электронов.
2) Поток нейтронов.
3) Поток квантов электромагнитного излучения.
4) Поток ядер гелия.

6. Элемент $^{A}_{Z}X$ испытал α-распад. Какой заряд и массовое число будет у нового элемента Y?
1) $^{A}_{Z+1}Y$. 2) $^{A-4}_{Z-2}Y$. 3) $^{A-2}_{Z-4}Y$. 4) $^{A}_{Z-1}Y$.

7. Каково соотношение между массой радиоактивного ядра $M_я$ и суммой масс свободных протонов $Z \cdot m_p$ и свободных нейтронов $N \cdot m_n$, из которых составлено это ядро. Укажите правильный ответ.
1) $M_я = (Z \cdot m_p + N \cdot m_n)$.
2) $M_я < (Z \cdot m_p + N \cdot m_n)$.
3) $M_я > (Z \cdot m_p + N \cdot m_n)$.

8. Дан график зависимости числа не распавшихся ядер эрбия от времени. Каков период полураспада этого изотопа эрбия?
1) 50 ч.
2) 100 ч.
3) 150 ч.
4) 200 ч.



9. Какое из приведенных ниже выражений определяет понятие цепная ядерная реакция? Укажите правильный ответ.

1) Процесс самопроизвольного распада ядер атомов некоторых химических элементов.

2) Процесс превращения атомных ядер, происходящий в результате их взаимодействия с элементарными частицами или друг с другом.

3) Процесс деления атомных ядер некоторых химических элементов, происходящий под действием нейтронов, образующихся в процессе самой ядерной реакции.

10. Какие вещества из перечисленных ниже могут быть использованы в ядерных реакторах в качестве замедлителей нейтронов?

А. Графит. Б. Кадмий. В. Тяжелая вода. Г. Бор.

1) А и В. 3) А и Б.

2) Б и Г. 4) В и Г.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля.

Промежуточная аттестация по физике проводится в форме **устного ответа** по билетам, составленным из приведенного ниже списка вопросов. Билет содержит 2 теоретических вопроса, выбранных в случайном порядке. На подготовку устного ответа по билету отводится 40 минут.

Применяются следующие критерии оценивания:

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся показывает верное понимание физической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, законов и теорий, дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий, а также правильное определение физических величин, их единиц и способов измерения; правильно выполняет чертежи, схемы и графики; строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации при выполнении практических заданий; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом по курсу физики, а также с материалом, усвоенным при изучении других предметов.

Оценка «4» если ответ обучающийся удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку «5», но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других предметов; если учащийся допустил одну ошибку или не более двух недочётов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся правильно понимает физическую сущность рассматриваемых явлений и закономерностей, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса физики, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач с использованием готовых формул, но затрудняется при решении задач, требующих преобразования некоторых формул; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более двух-трёх негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов; допустил четыре или пять недочётов.

Оценка «2» ставится, если обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочётов, чем необходимо для оценки «3».

5. Перечень примерных вопросов / комплект билетов

Билет содержит 2 теоретических вопроса, выбранных в случайном порядке из приведенного ниже списка:

1. Введение в механику. Классическая механика Ньютона и границы её применимости.
2. Движение точки и тела. Положение точки в пространстве. Способы описания движения. Система отсчета. Перемещение.
3. Скорость равномерного прямолинейного движения.
4. Мгновенная скорость. Закон сложения скоростей.
5. Ускорение, единица ускорения. Скорость при движении с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением.
6. Свободное падение тел. Движение с постоянным ускорением свободного падения.
7. Равномерное движение точки по окружности.
8. Поступательное движение твердых тел.
9. Вращательное движение твёрдого тела. Угловая и линейная скорость вращения.
10. Основное утверждение механики. Материальная точка. Первый закон Ньютона.
11. Сила. Связь между ускорением и силой.
12. Второй закон Ньютона. Понятие массы.
13. Третий закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета и принцип относительности в механике.
14. Силы всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения.
15. Первая космическая скорость. Сила тяжести и вес.
16. Деформация и силы упругости. Закон Гука.
17. Роль сил трения. Силы трения между соприкасающимися поверхностями твердых тел.
18. Импульс материальной точки. Закон сохранения импульса.
19. Работа силы. Мощность.
20. Энергия. Кинетическая энергия и её изменение.
21. Работа силы тяжести. Работа силы упругости.
22. Потенциальная энергия. Закон сохранения энергии в механике.
23. Равновесие тел. Первое условие равновесия твёрдого тела.
24. Равновесие тел. Второе условие равновесия твёрдого тела.
25. Равновесие и моменты. Вывод уравнения моментов.
26. Введение в молекулярную физику. Виды явлений, рассматриваемых в молекулярной физике.
27. Основные положения молекулярно-кинетической теории (МКТ). Размеры молекул.

28. Масса молекул. Количество вещества.
29. Понятие и описание Броуновского движения.
30. Силы взаимодействия молекул.
31. Строение и свойства газообразных, жидких, твёрдых тел.
32. Идеальный газ в молекулярно-кинетической теории (МКТ).
33. Основные уравнения молекулярно-кинетической теории (МКТ).
34. Температура и тепловое равновесие. Определение и свойства температуры.
35. Понятие абсолютной термодинамической температуры. Температура как мера средней кинетической энергии молекул.
36. Вывод уравнения состояния идеального газа. Газовые законы.
37. Насыщенный пар. Зависимость давления насыщенного пара от температуры. Кипение.
38. Понятие влажности воздуха.
39. Кристаллические и аморфные тела.
40. Внутренняя энергия. Работа в термодинамике. Количество теплоты.
41. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к различным процессам.
42. Необратимость процессов в природе.
43. Статистическое толкование необратимости процессов в природе.
44. Принцип действия тепловых двигателей. Коэффициент полезного действия (КПД) тепловых двигателей.
45. Понятие электрического заряда. Виды зарядов.
46. Основы зарядового взаимодействия.
47. Электрическое поле заряда. Взаимодействие полей.
48. Характеристики электрических полей.
49. Магнитное поле и его характеристики. Действие магнитного поля на заряд.
50. Модуль вектора магнитной индукции. Сила Ампера и её применение.
51. Правило левой руки для определения силы Ампера.
52. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца.
53. Правило левой руки для силы Лоренца. Применение силы Лоренца.
54. Магнитные свойства вещества. Зависимость магнитных свойств от температуры.
55. Ферромагнетики, диамагнетики, парамагнетики. Характеристики.
56. Электромагнитная индукция. Магнитный поток. Определение и формулы.
57. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Определение и формулы.
58. ЭДС индукции. ЭДС самоиндукции. Различия и особенности.

59. Механические колебания. Свободные, вынужденные колебания.
60. Математический маятник, пружинный маятник. Рисунки и характеристики.
61. Характеристики гармонических колебаний (амплитуда, период, частота, фаза).
62. Гармонические колебания. Определение и рисунки.
63. Электромагнитные колебания. Свободные, вынужденные.
64. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями (таблица)
65. Формула Томсона. Границы её применения.
66. Переменный электрический ток. Закон Ома для полной цепи переменного тока.
67. Волновые процессы. Определения, виды волн. Условия их возникновения.
68. Плоская и сферическая волна. Сходство и различия.
69. Электромагнитные волны. Основные понятия и характеристики.
70. Принципы радиосвязи. Основные виды связи и их применение.
71. Амплитудная и частотная модуляции. (АМ, ФМ). Рисунки и описание.
72. Закон прямолинейного распространения света. Световой луч, пучок.
73. Двойственность свойств света. Теории Ньютона и Гюйгенса.
74. Закон абсолютного отражения. Построение изображений в плоском зеркале.
75. Закон преломления света. Определения и формулы, рисунок.
76. Абсолютный и относительный показатель преломления.
77. Волоконная оптика. Законы распространения света в оптоволокне.
78. Линзы. Основные понятия. Построение изображений в плоских линзах.
79. Дисперсия, интерференция света. Значение поляризации.
80. Шкала электромагнитных излучений. Основные положения.
81. Световой квант. Фотоэффект и его законы.
82. Энергия светового кванта. Работа выхода электрона. Определение и формулы.
83. Атомная физика. Строение атома и опыт Резерфорда.
84. Постулаты Бора.
85. Модель водорода по Бору.
86. Излучение, поглощение на разных уровнях атома.

Билет 1

1. Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Шкала электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн.

2. Кинематика. Механическое движение, уравнение движения. Перемещение, скорость, ускорение. Равномерное прямолинейное движение.

Билет 2

1. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер.
2. Равномерное движение по окружности. Ускорение при движении по окружности. Свободное падение.

Билет 3

1. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное, индуктивное и активное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока
2. Сила. Масса. Импульс тела. Законы Ньютона 1, 2,3. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Закон всемирного тяготения. Вес тела. Невесомость

Билет 4

1. Гипотеза М. Планка о квантах. Фотоэффект Опыты А.Г. Столетова
2. Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Работа силы. Мощность, кпд. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.

Билет 5

1. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества.
2. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел.

Билет 6

1. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Корпускулярно-волновой дуализм

2. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры.

Билет 7

1. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система.
2. Уравнение Менделеева- Клайперона. Изопроцессы, их графики. Газовые законы. (Бойля -Мариотта, Гей-Люссака, Шарля)

Билет 8

1. Радиоактивность (естественная, искусственная). Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова-Черенкова.
2. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Тепловые двигатели

Билет 9

1. Специальная теория относительности: Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них (постулаты Эйнштейна). Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.
2. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления.. Влажность воздуха (абсолютная и относительная). Приборы для определения влажности воздуха.

Билет 10

1. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Квантовые генераторы (лазеры).

2. Жидкости. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

Билет 11

1. Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона.
2. Твердые тела. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

Билет 12

1. Сила света. Освещённость. Законы освещенности.
2. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Потенциал электрического поля. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.

Билет 13

1. Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.
[03.05.2026 0:53] Irina waff: Резерфорда.
2. Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.

Билет 14

1. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики.
2. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов.

Билет 15

1. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ.
2. Постоянный электрический ток. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника.

Билет 16

1. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер.
2. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Последовательное и параллельное соединения проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею.

Билет 17

1. Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Использование интерференции в науке и технике.
2. Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

Билет 18

1. Законы отражения и преломления света. Полное отражение.
2. Электрический ток в проводниках.. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Сверхпроводимость.

Билет 19

1. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений.

2. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Р-п переходы. Применение полупроводников. Полупроводниковый диод

Билет 20

1. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Дисперсия света.
2. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы электролиза Фарадея. Применение электролиза в технике.

Билет 21

1. Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический и пружинный маятники. Вынужденные механические колебания. Резонанс.
2. Электрический ток в газах. Понятие о плазме. Электрический ток в вакууме.

Билет 22

1. Элементарные частицы, фундаментальные частицы.
2. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Сила Ампера. Взаимодействие токов.

Билет 23

1. Трансформатор, устройство, назначение, схема, принцип работы. Передача и распределение электроэнергии. Проблемы энергосбережения.
2. Электромагнитная индукция. Магнитный поток. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Правило Ленца. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

Билет 24

1. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел.
2. Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Работа силы. Мощность, кпд. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.

Билет 25

1. Электромагнитная индукция. Магнитный поток. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Правило Ленца. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.
2. Равномерное движение по окружности. Ускорение при движении по окружности. Свободное падение.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплине)

СОО.02.01 Обществознание

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины «Обществознание».

Разработчик(и):
Грибкова Ж.Б. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Экономика и бухгалтерский учет»
Председатель ПЦК_____/ Ж.Б. Грибкова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 12
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 24

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины СОО.02.01 «Обществознание» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	Сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации.

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

		- умение определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

	в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - овладение универсальными коммуникативными действиями; -овладение универсальными регулятивными действиями.	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина РФ, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознании значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникативных технологий в решении различных задач.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России,	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

	достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно- нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры - как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения	- владеть умениями применять полученные знания при - анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации

	практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины СОО.02.01 «Обществознание» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения в форме – экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**
   - Тестирование
   - Выполнение практических работ
   - Ответы на вопросы

2. **Критерии оценивания текущего контроля**
3. **Критерии оценивания тестовых заданий**

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно

менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

4. Комплект примерных заданий

− **Тестирование**

Раздел 1. Человек в обществе

1.Процесс приобщения к ценностям человеческого общества, знаниям о мире, накопленным предыдущими поколениями, называется:

а)наукой
б)искусством
в) образованием
г) творчеством

2. Верны ли следующие суждения об общественном прогрессе?

1) Современные представления об общественном прогрессе подтверждают его противоречивость.

2) Понятия «прогресс» и «регресс» условны.

а) верно только 1

б) верно только 2

в) верно 1 и 2

г) оба суждения неверны

3. Верны ли следующие суждения о глобальных проблемах человечества?

1. Сегодня существует реальная угроза выживанию человечества как биологического вида.

2. В целях выживания человечество должно серьезно заняться сохранностью окружающей среды.

а) верно только 1
б) верно только 2

в) оба суждения верны
г) оба суждения неверны

4) Взаимодействие социальных групп, слоёв, классов, страт, наций, религиозных сообществ осуществляется:

а) в экономической сфере
б) в политической сфере
в) в духовной сфере
г) в социальной сфере

5) Какой признак присущ нации, как этнической общности?

а) национальное самосознание
б) федеративное государственное устройство
в) наличие национальной армии
г) разделение властей

6) Выделяя основные элементы общества, их взаимосвязь и взаимодействие, учёные характеризуют общество как:

а) систему
б) часть природы
в) материальный мир
г) цивилизацию

7) К общественным отношениям не относятся:

а) отношения в семье
б) отношения между работником и работодателем
в) отношения между природой и обществом
г) связи между социальными группами и внутри них

8. Характерной чертой эволюции как формы общественного развития является:

а) революционный характер перемен
б) скачкообразность
в) насильственные методы
г) постепенность

9. Какому понятию соответствует следующее определение?
«Форма общественного развития, противоположная прогрессу, возврат к старым, изжившим себя формам, застой и деградация».
Ответ: _____

10. Установите соответствие между приведенными в первом столбце определениями и приведенными во втором столбце понятиями.
Внесите в таблицу «Ответ» соответствия.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ	ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Взаимодействие социальных групп, слоев и классов	А. Политическая сфера
2. Отношения в сфере власти, вопросы государства, права	Б. Экономическая сфера
3. Различные формы и уровни общественного сознания	В. Социальная сфера
4. Производство материальных благ, их обмен и распределение	Г. Духовная сфера

Ответ:

1	2	3	4

Раздел 2. Духовная культура

1. Традиции и обычаи народов мира, их культуру изучает

а) антропология
б) история
в) археология
г) этнология

2. Отметьте термин, который не имеет отношения к религии:

а) алтарь
б) вера
в) иконы
г) монолог
д) обрядность
е) верующие
ж) духовенство
з) святость
и) молитва

3. Выберите правильный ответ из выпадающего списка

а) познавательная
б) объяснительная
в) практически-действенная (наука дает метод по преобразованию мира, а также служит внедрению технологий и созданию техники)
г) прогностическая (например, предвидение природных аномалий)
д) мировоззренческая

а) это все функции науки
б) это все функции религии
в) это все функции общества

4. Особая форма общественного сознания, воспроизведение и преобразование действительности в художественных образах:

а) наука
б) образование
в) культура
г) искусство

5. Особый вид деятельности человека, система исследований, направленных на получение новых знаний:

а) наука
б) образование
г) культура
д) искусств

6. Только в состав научного знания входят:

а) установленные факты
б) логические умозаключения
в) экспериментально обоснованные
выводы
г) оценочные суждения

7. Самой ранней формой религии является

а) фетишизм
б) магия
в) тотемизм
г) анимизм

8. Ниже приведен перечень терминов. Все они, за исключением одного, отражают специфику научного познания.

Эксперимент, гипотеза, анализ, классификация, убеждение.

Найдите и укажите термин, «выпадающий» из общего ряда.

Ответ: _____

9. В познавательной деятельности в отличие от трудовой

а) средства должны соответствовать целям
б) субъектом выступает отдельная личность
в) цель состоит в получении достоверного знания
г) результатом является создание нового продукта

10. В традиционном обществе преобладает

а) контркультура
б) популярная культура
в) народная культура
г) интернациональная культура

Раздел 3. Экономическая жизнь общества

1. Микроэкономика изучает:

а) экономические проблемы в стране;
б) причины безработицы в стране;
в) источники доходов фирмы;
г) пути преодоления инфляции.

2. Макроэкономика изучает:

а) экономику страны в целом;
б) издержки фирмы;
в) кредитную политику банка;
г) прибыль предприятия.

3. К факторам производства относятся:

а) труд и предпринимательская способность;
б) потребности;
в) духовные ценности;
г) законы.

4. Если исследуется экономика, как целостная система, то это анализ:

а) макроэкономический;
б) микроэкономический
в) позитивный;
г) нормативный

5. Из предложенного перечня выберите названия экстенсивных факторов производства:

а) открытие месторождений;
б) научная организация труда;
в) строительство предприятий;
г) повышение образовательного ценза.

6. Назовите критерий деления благ на экономические и неэкономические:

а) способ производства;
б) ограниченность;
в) способность удовлетворять потребности людей;
г) полезность.

7. Кривая производственных возможностей иллюстрирует:

а) влияние товарных излишков на общество;
б) взаимосвязь между производством и потреблением общественных благ;
в) изменение цен на различные блага;
г) альтернативные варианты производства различных благ при полном и эффективном использовании имеющихся ресурсов.

8. И. Иванов учится на социологическом факультете МГУ им. М. В. Ломоносова и получает стипендию 1500 руб. в месяц. Если бы он перевелся на вечернее отделение и устроился на работу в маркетинговую компанию, то его заработная плата составила бы 25 000 руб. в месяц.

Определите альтернативные затраты И. Иванова на обучение на дневном отделении социологического факультета:

а) 1500 руб.;
б) 25 000 руб.;
в) 23 500 руб.;
г) 26 500 руб.

9. Назовите ученого, сформулировавшего правило «невидимой руки» рынка:

а) А. Маршалл;
б) А. Смит;
в) Ж. Б. Сэй;
г) М. Фридман.

10. В условиях рыночной экономики конечной целью деятельности предприятия является:

а) выполнение плана реализации продукции
б) достижение максимальной прибыли
в) достижении высоких результатов деятельности
г) повышение производительности

Раздел 4. Социальная сфера

1.Что из перечисленного не относится к элементам социальной структуры общества?

а) социальные институты
б) социальные отношения
в) социальные общности
г) социальные группы
д) сферы общественной жизни

2.Вставьте пропущенное слово:

_____- представляет собой людей, формы их объединений и отношения между ними.

3.Вставьте слово:

_____ — устойчивая совокупность людей, которая имеет отличные, только ей присущие признаки (социальное положение, интересы, ценностные ориентации).

4. Выберите верные суждения о социальной структуре общества и запишите номера, под которыми они указаны.

а) понятие «социальная стратификация» шире, чем понятие «социальная дифференциация».
б) Питирим Сорокин создал современную социальную стратификацию общества.
в) уровень социального положения человека по разным шкалам стратификации всегда совпадает.

г) большинство населения современной России относится к базовому слою.
д) престиж профессии — субъективный критерий стратификации.

5.Условно все социальные группы делятся на большие и малые. Назовите из предложенных групп ту, которая считается малой социальной группой.

а) нация
б) партия
в) семья

6. Ниже приведён перечень признаков. Все они, за исключением двух, характеризуют динамичный характер общества. Найдите два признака, «выпадающих» из общего ряда.

а) связь с природой
б) изменение общественных отношений
в) социальная мобильность
г) отмена устаревших норм
д) совершенствование социальной организации
е) отмена устаревших норм

7. Верны ли следующие суждения об обществе?

1. Понятие «общество» характеризуется всеми видами и способами взаимодействия людей.

2. Общество является неотъемлемой частью планеты «Земля».
а) верно только 1
б) верно только 2
в) оба суждения верны
г) оба суждения неверны

8. Высокий уровень межличностных отношений характеризует:

а) компромисс
б) апатия
в) дружба
г) знакомство

9. Наука, изучающая прошлое человечества с целью понимания настоящего времени и прогнозирования будущего:

а) обществознание
б) биология
в) экономика
г) история

10. Что не относят к типам глобальных проблем человечества?

а) проблемы между государствами
б) проблемы взаимодействия человека и природы
в) проблемы взаимоотношений людей в обществе
г) проблемы между субъектами государства

Раздел 5. Политическая сфера

1. Верховенство и полнота государственной власти внутри страны и ее независимость во внешней политике – это:

а) политический режим
б) форма правления
в) форма административного устройства
г) государственный суверенитет

2. К отличительным признакам правового государства относится

а) наличие армии и полиции
б) разделение и независимость ветвей власти
в) деятельность по поддержанию общественного порядка
г) суверенитет государства

3. Конституция РФ была принята

а) Федеральным Собранием
б) думским комитетом
в) Государственным Советом
г) всенародным референдумом

4. Функцией государства является

а) разделение властей
б) суверенитет
в) поддержание общественного порядка
г) наличие государственного аппарата

5. Отличительным признаком тоталитарного режима является

а) монополия на власть одной политической
партии
б) обязанность граждан подчиняться законам
в) невмешательство государства в дела гражданского общества
г) осуществление выборов в органы государственной власти на альтернативной основе

6. Нацеленность на завоевание политической власти – это

а) принцип деятельности
парламента
б) ведущая задача профсоюза
в) особенность политической
культуры
г) цель деятельности политической партии

7. К признакам понятия «политический режим» относится

а) форма государственного
правления
б) структура высших органов государства
в) территориальное устройство

государства
г) степень реализации прав и свобод личности

8. Легальность в использовании силы в пределах страны, публичность, верховенство являются отличительными признаками:
А) партийной власти
б) информационной власти
в) политической власти
г) экономической власти

9. Законодательная власть в РФ осуществляется:
а) Советом Федерации
б) Правительством РФ
в) Конституционным Судом РФ
г) Министерством обороны

10. Признаками правового государства являются:
а) установление государственных границ
б) наличие института гражданства
в) взаимная ответственность государства и личности
г) суверенитет государственной власти

Ключ к тесту*: 1 раздел дисциплины Человек в обществе*

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	а	6	а
2	а	7	в
3	б	8	г
4	г	9	регресс
5	а	10	1-в, 2-а, 3-г, 4-б

Ключ к тесту*: 2 раздел дисциплины Духовная культура*

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	а	6	в
2	г	7	б
3	а	8	убеждение
4	г	9	в
5	б	10	в

Ключ к тесту*: 3 раздел дисциплины Экономическая жизнь общества*

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	в	6	б
2	а	7	г
3	а	8	б
4	а	9	а
5	а, в	10	б

Ключ к тесту*: 4 раздел дисциплины Социальная сфера*

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	б, д	6	а, е
2	общество	7	а
3	социальная группа	8	в
4	г, д	9	г
5	в	10	а

Ключ к тесту*: 5 раздел дисциплины Политическая сфера*

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	г	6	г
2	б	7	а, б
3	г	8	в
4	в	9	а
5	а	10	в

– **Тематика практических работ**

Практическое занятие №1. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция.

Практическое занятие № 2. Перспективы развития информатики в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности специалиста в сфере экономики. Роль науки в решении глобальных проблем

Практическое занятие № 3. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения.

Практическое занятие № 4. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.

Практическое занятие № 5. Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его

виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина.

Практическое занятие № 6. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.

Практическое занятие № 7. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.

Практическое занятие № 8. Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства

Практическое занятие № 9. Образ профессии/ специальности программиста в искусстве.

Практическое занятие № 10. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.

Практическое занятие № 11. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.

Практическое занятие № 12. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная

стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.

Практическое занятие № 13. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.

Практическое занятие № 14. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт.

Практическое занятие № 15. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.

Практическое занятие № 16. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Социальный контроль и самоконтроль.

Практическое занятие № 17. Социальный конфликт, виды.

Практическое занятие № 18. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации.

Практическое занятие № 19. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.

Практическое занятие № 20. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.

Практическое занятие № 21. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника.

Практическое занятие № 22. Конституция РФ. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

Практическое занятие № 23. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.

Практическое занятие № 24. Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа.

Практическое занятие № 25. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере

Практическое занятие № 26. Законодательство РФ о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.

Практическое занятие № 27. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по СОО.02.01 «Обществознание» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – Экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по СОО.02.01 «Обществознание» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины СОО.02.01 «Обществознание».

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения СОО.02.01 «Обществознание» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При проведении промежуточной аттестации студенту задается два вопроса из банка вопросов.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Каждый теоретический вопрос экзамена в традиционной форме оценивается по пятибалльной шкале:

«5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы;

обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Итоговая оценка за экзамен определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

Обязательным условием является выполнение всех заданий из обязательной части.

3. Перечень примерных вопросов и заданий

Вопросы:

1. Общество как система.
2. Общественные отношения.
3. Общественные потребности и социальные институты.
4. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции.
5. Личность в современном обществе.
6. Социализация личности.
7. Общественное и индивидуальное сознание.
8. Самосознание и социальное поведение.
9. Потребности и интересы.
10. Познание мира. Чувственное и рациональное познание.
11. Мышление, его формы и методы.
12. Понятие истины, ее критерии.
13. Абсолютная, относительная истина.
14. Естественные, технические, точные и социально- гуманитарные науки.
15. Особенности, уровни и методы научного познания.
16. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.
17. Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества.
18. Материальная и духовная культура.
19. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура.
20. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры.
21. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур.
22. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.
23. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор.
24. Гражданственность.
25. Патриотизм.
26. Наука. Функции науки.
27. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно технологического развития и научные достижения Российской Федерации.
28. Религия, её роль в жизни общества и человека.
29. Мировые и национальные религии.
30. Роль экономики в жизни общества.
31. Макроэкономические показатели и качество жизни.
32. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей.

33. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста.

34. Типы экономических систем.

35. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.

36. Функционирование рынков.

37. Рынки труда, капитала, земли, информации.

38. Конкуренция и монополия.

39. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации.

40. Рынок труда.

41. Заработная плата и стимулирование труда.

42. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы.

43. Социальные общности, группы, типы.

44. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.

45. Положение индивида в обществе.

46. Семья и брак. Функции и типы семьи.

47. Миграция в современном мире.

48. Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.

49. Политическая культура общества и личности. Политическое поведение.

50. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 90 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

СОО02.02 Химия

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1565 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик:
Коротенко Т.И., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Экономика и бухгалтерский учет»
Председатель ПЦК_____/ Ж.Б. Грибкова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля.....6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля……26

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Химия» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личные результаты должны отражать в части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и	**Дисциплинарные результаты должны отражать:** **ПРб01.**сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и	химических реакций (окислительно--восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб03**сформировать умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; **ПРб 04**сформировать умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	практическую области жизнедеятельности.	химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; **ПРб 05**сформировать умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 07**сформировать умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для	**Личные результаты должны отражать в части ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения,	**Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:** **ПРб06.**владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
выполнения задач профессиональной деятельности.	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; -владеть навыками распознавания и защиты	**ПРб 07**. сформировать умение уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением **ПРб 08.**сформировать умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислотуденатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; **ПРб09.**сформироватьумение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	информации, информационной безопасности личности; -	
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания:** – -готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность**: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки;	-**Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:** **ПРб 08.**сформировать умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм,	**Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать:** **ПРб01.**сформировать представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб10.**сформировать умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
	норм информационной безопасности.	
ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и рекомендациями		
ПК4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины «Химия» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№п\п	Разделы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Основы строения вещества	Опрос, Практическая работа, Лабораторная работа
2	Раздел 2. Химические реакции	Опрос, Тест Практическая работа, Лабораторная работа
3	Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Тест Практическая работа, Лабораторная работа
4	Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Тест, опрос Практическая работа, Лабораторная работа, Контрольная работа
5	Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Тест Практическая работа, Лабораторная работа
6	Раздел 6. Растворы	Тест, опрос, Практическая работа, Лабораторная работа, Контрольная работа
7	Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека	Опрос, Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)

Форма промежуточного (итогового) контроля – экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (письменный, устный),
-контрольная работа,
- выполнение практических работ,
- выполнение лабораторных работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий, кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности).

2.Критерии оценивания текущего контроля

Отлично» - ответы все даны верно, вопрос раскрыт в полном объёме;
«Хорошо» - допускается 1 вопрос с неверным ответом и незначительными недостатками;
«Удовлетворительно» - допускается 3 вопроса с неверным ответом; остальные вопросы раскрыты в неполном объёме.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	**Уровень подготовки**
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – Работа выполнена полностью; в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: –допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопросили оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи илиответнаболеесложныйвопрос,предложенныеобучающемусядополнительнопослевыполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильныхответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
Приналичии20вопросоввтесте:		
18÷ 20	5	отлично
15÷ 17	4	хорошо
12÷ 14	3	удовлетворительно
менее12	2	неудовлетворительно

Приналичии15вопросоввтесте:		
14÷ 15	5	отлично
12÷ 13	4	хорошо
10÷ 11	3	удовлетворительно
менее10	2	неудовлетворительно
Приналичии10вопросоввтесте:		
9÷ 10	5	отлично
7÷ 8	4	хорошо
5÷ 6	3	удовлетворительно
менее5	2	неудовлетворительно
Приналичии5вопросоввтесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Примерный перечень вопросов для устного опроса

Раздел 1. Основы строения вещества

1. Современная модель строения атома.
2. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома.
3. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность.
4. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.
5. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.
6. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе.
7. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.

Раздел 2. Химические реакции

8. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ.
9. Правила составления уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления- восстановления.
10. Понятия и термины: уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель.
11. Правила составления и уравнивания окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.
12. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов.
13. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в

химии и расчеты по уравнениям химических реакций.

14. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов.

15. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.

16. Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты.

17. Реакции ионного обмена. Правила составления реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции.

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ

18. Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ.

19. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ.

20. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки.

21. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.

22. Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.

23. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.

24. Металлы. Общие физические и химические свойства металлов.

25. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов.

26. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.

27. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов.

28. Типичные свойства неметаллов IV- VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов.

29. Круговороты биогенных элементов в природе.

30. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).

31. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.

32. Правила составления уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ

33. Появление и развитие органической химии как науки.

34. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук.

35. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности.

36. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры.

37. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений.

38. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.

39. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено).

40. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.).

41. Правила составления полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин).

42. Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): предельные углеводороды (алканы и циклоалканы).

43. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов.

44. Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды.

45. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металловкислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы).

46. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола.

47. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты.

48. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мылаазотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).

49. Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные).

50. Мономер, полимер, структурное звено.

51. Полимеризация этилена как основное направление его использования.

52. Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения.

53. Правила составления схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.

54. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов.

55. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов.

56. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров.

57. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.

58. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).

59. Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных

классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации.

Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций

60. Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности.

61. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции.

62. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.

63. Принцип Ле Шателье.

64. Правила решения практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды.

65. Правила решения практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия

66. Растворение как физико-химический процесс.

67. Растворы. Способы приготовления растворов.

68. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества.

69. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.

70. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.

Раздел 6. Растворы

71. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов.

72. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.

73. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.

74. Правила решения практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека

Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека

75. Новейшие достижения химической науки и химической технологии.

76. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины.

77. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет).

78. Химия и организм человека.

79. Химические элементы в организме человека.

80. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины.

81. Роль жиров в организме. Холестерин и его роль в здоровье человека.

82. Минеральные вещества в продуктах питания, пищевые добавки. Сбалансированное питание.

83. Химия в быту.

84. Вода. Качество воды.

85. Моющие и чистящие средства.

86. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии.

87. Роль химических элементов в жизни растений. Удобрения. Химические средства защиты растений.

Выполнение практических/лабораторных/контрольных работ. Практические/лабораторные/контрольныеработы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической/лабораторной/контрольнойработы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых теоретических материалов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Перечень практических работ по учебной дисциплине Химия

1. Практическое занятие № 1. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.
2. Практическое занятие № 2. Задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризациюхимическихэлементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».
3. Практическое занятие № 3. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.
4. Практическое занятие № 4.Задания на составление ионных реакций.
5. Практическое занятие № 5.Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.
6. Практическое занятие № 6.Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов

(угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам

7. Практическое занятие № 7.Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства.
8. Практическое занятие № 8.Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека.
9. Практическое занятие № 9.Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин).
10. Практическое занятие № 10. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).
11. Практическое занятие № 11. Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения.
12. Практическое занятие № 12. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.
13. Практическое занятие № 13.Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.
14. Практическое занятие № 14. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов.
15. Практическое занятие № 15.Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды.
16. Практическое занятие № 16. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.
17. Практическое занятие № 17. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.
18. Практическое занятие № 18. Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: Химия и организм человека. Химические элементы в организме человека. Органические и неорганические вещества. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины. Углеводы — главный источник энергии организма. Роль жиров в организме. Холестерин и его роль в здоровье

человека. Минеральные вещества в продуктах питания, пищевые добавки. Сбалансированное питание. Химия в быту. Вода. Качество воды. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии. Роль химических элементов в жизни растений. Удобрения. Химические средства защиты растений.

Перечень лабораторных работ
по учебной дисциплине Химия

1. Лабораторная работа № 1. "Типы химических реакций". Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов. Задания на составление ионных реакций.
2. Лабораторная работа № 2. «Идентификация неорганических веществ».Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.
3. Лабораторная работа № 3. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония.
4. Лабораторная работа № 4. "Превращения органических веществ при нагревании".Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилена и др.
5. Лабораторная работа № 5. "Идентификация органических соединений отдельных классов". Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков. Возникновение аналитического сигнала сточки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества
6. Лабораторная работа № 6. «Приготовление растворов».Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов.
7. Лабораторная работа № 7. Решение задач на приготовление растворов.

Перечень контрольных работ
по учебной дисциплине Химия

1. Контрольная работа № 1.Строение вещества и химические реакции.
2. Контрольная работа № 2. Свойства неорганических веществ.
3. Контрольная работа № 3.Структура и свойства органических веществ.

Комплект примерных заданий для тестирования
по учебной дисциплине Химия

Раздел 1. Основы строения вещества
Вариант 1

1. Ковалентная неполярная связь в молекулах простых веществ (например, в молекуле водорода H_2 или I_2) обычно образуется:

   1) между атомами металла и неметалла
   2) между атомами разных неметаллов
   3) между одинаковыми атомами неметалла
   4) между атомом водорода и атомом неметалла

2. Металлическая связь в металлах (например, в алюминии) образуется:

   1) за счет перехода электронов от одного атома к другому
   2) за счет перекрывания атомных орбиталей и образования общих электронных пар
   3) за счет электронов, общих для всех
   4) за счет электростатического притяжения разноименных частиц

3. Назовите вещество, о котором известно, что при обычных условиях оно твердое, тугоплавкое, хорошо растворяется в воде, раствор проводит электрический ток, широко используется в повседневной жизни.

   1) H_2O
   2) NaCl (поваренная соль)
   3) $C_{12}H_{22}O_{11}$ (сахар)
   4) SiO_2 (песок)

4. В оксиде натрия химическая связь:

   1) ионная
   2) ковалентная полярная
   3) металлическая
   4) ковалентная неполярная.

5. Между атомами элементов с порядковыми номерами 3 и 17 связь:

   1) ионная
   2) ковалентная
   3) металлическая
   4) водородная

6. Кристаллическая решётка воды H_2O:

   1) атомная
   2) металлическая
   3) молекулярная
   4) ионная

7. Ионная связь не характерна для бинарного соединения фтора с элементом:

1) литием
2) стронцием
3) калием
4) фосфором

8. Для веществ с металлической кристаллической решеткой не характерна:

1) теплопроводность
2) электропроводность
3) хрупкость
4) пластичность

9. Приведенной последовательности типов кристаллических решеток: атомная – молекулярная – ионная – соответствует ряд веществ:

1) хлорид бария, алмаз, сульфид натрия
2) графит, оксид углерода (IV), хлорид калия
3) оксид кремния (IV), хлор, фторид лития
4) алюминий, метан, нитрат бария

10. Как изменяется полярность связей Э-Н (элемент – водород) в ряду молекул: HF → HCl → HBr → HJ?

1) не изменяется
2) уменьшается
3) увеличивается
4) сначала уменьшается, а затем увеличивается

Ключ к тесту по разделу 1.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	3	3	2	1	1	3	4	3	3	2

Вариант 2

1. Совокупность атомов с одинаковым зарядом ядра

1. Атом
2. Химический элемент
3. Простое вещество
4. Сложное вещество

2. Электронейтральная частица, состоящая из положительно заряженного ядра и отрицательно заряженных электронов

1. Молекула
2. Ион
3. Атом
4. Химический элемент

3. Электронейтральные частицы вещества, определяющие его химические свойства

1. Молекулы
2. Ионы
3. Атомы
4. Химические элементы

4. Вещества, имеющие одинаковый качественный состав

1. SO_2, CO_2
2. Na_2O, N_2O
3. CH_4, C_6H_6
4. CrO_3, SO_3

5. Сложное вещество

1. Серое олово
2. Красный фосфор
3. Графит
4. Поваренная соль

6. **Вещества, имеющие разный количественный состав**

1. Na_2O, K_2O
2. H_2S, H_2SO_3
3. NHO_2, PH_3
4. HNO_2, HNO_3

7.**Простое вещество**

1. Вода
2. Сода
3. Водород
4. Углекислый газ

8. **Массовая доля 50 г сахара, который растворили в 200г воды**

1. 25
2. 4
3. 8
4. 20

9. **Масса растворенного вещества, содержащегося в 200г раствора с массовой долей 10%**

1. 10
2. 20
3. 30
4. 40

10. **Формула вещества, у которого наименьшая массовая доля кислорода в оксиде**

1. NO
2. CO
3. CaO
4. FeO

Задания с выбором нескольких правильных ответов.

11. **Аллотропные модификации углерода**

1. Графит
2. Озон
3. Карбин
4. Алмаз

12. **Аллотропные модификации фосфора**

1. Озон
2. Красный фосфор
3. Белый фосфор
4. Графит

13. **Простые вещества**

1. NO
2. Fe
3. N_2
4. S_8

14. **Сложные вещества**

1. NO
2. H_2O
3. S_8
4. NaCl

Задания открытой формы.

1. Вещество, построенное атомами одного химического – это вещество _____.

Ответ: простое

1. Относительная молекулярная масса фосфорной кислоты H_3PO_4 рассчитывается _____.

Ответ: 1*3 + 31 + 16*4

1. Отношение молярного объема газообразного вещества к его объему – это _____.

Ответ: количество вещества

1. Масса $3*10^{23}$ молекул кислорода равна _____ г.

Ответ: 32

1. Масса 1,5 моль оксида серы (IV) равна _____ г.

Ответ: 96

1. Относительная плотность метана CH_4 по водороду равна _____г.

Ответ: 8

1. Если при разложении воды электрическим током получено 2г водорода, то масса разложившейся воды _____ г.

Ответ: 18

1. Сумма коэффициентов в уравнении реакции взаимодействия магния с соляной кислотой равна _____.
Ответ: 5
1. Относительная плотность углекислого газа по воздуху равна _____.
Ответ: 1,52
1. Оксид железа с массовой долей железа 70,0% имеет формулу _____.
Ответ: Fe_2O_3
1. К 60 г 10%-го раствора сахара добавили 40 мл воды. Массовая доля сахара в полученном растворе составляет _____%.
Ответ: 6

Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И Менделеева и строение атома

1. *Задания с выбором одного правильного ответа.*
1. Частицы, находящиеся в ядре атома.
1. Только протоны
2. Только электроны
3. Протоны и нейтроны
4. Протоны и электроны

Ответ: 3)
1. Заряд ядра атома.
1. Нуль
2. Число протонов в ядре
3. Число нейтронов в ядре
4. Сумма протонов и нейтронов в ядре

Ответ: 2)
1. Порядковый номер элемента.
1. Число электронов на внешнем слое атома
2. Число нейтронов в ядре атома
3. Сумма протонов и нейтронов в ядре атома
4. Число электронов в атоме

Ответ: 4)
1. Разновидность атомов одного и того же химического элемента, имеющие одинаковый заряд ядра, но разные массовые числа
1. Молекула
2. Ион
3. Изотоп
4. Катион

Ответ: 3)
1. Количество протонов и электронов, которые содержатся в атоме хлора
1. 17 и 35
2. 35 и 7
3. 7 и 7
4. 17 и 17

Ответ: 4)
1. Элементарные частицы, входящие в состав атома
1. Протоны
2. Протоны и нейтроны
3. Нейтроны и электроны
4. Протоны, электроны и нейтроны

Ответ: 4)
1. Элементарные частицы, образующие энергетические уровни

1. Протоны
2. Протоны и нейтроны
3. Нейтроны
4. Электроны

Ответ: 4)

1. Количество электронов, находящиеся на внешнем уровне атома углерода

1. 2
2. 4
3. 6
4. 12

Ответ: 2)

1. Атом, имеющий электронную конфигурацию внешнего слоя $2s^2 2p^3$

1. Углерод
2. Азот
3. Кислород
4. Фтор

Ответ: 2)

1. Количество электронов, которое может находится на одной орбитали

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Ответ:2)

1. Самый активный неметалл среди элементов F, Cl, Br, I.

1. Фтор
2. Хлор
3. Бром
4. Йод

Ответ: 1)

1. Самый активный неметалл среди элементов Mg, Ca, Sr, Ba.

1. Магний
2. Кальций
3. Стронций
4. Барий

Ответ: 4)

1. Формула оксида, у которого сильнее выражены кислотные свойства

1. P_2O_5
2. SiO_2
3. SO_3
4. Al_2O_3

Ответ: 3)

1. Кислотный оксид.

1. Магния
2. Серы
3. Алюминия
4. Натрия

Ответ: 2)

1. Основный оксид.

1. Углерода (IV)
2. Магния
3. Фосфора
4. Алюминия

Ответ: 2)

1. Амфотерный оксид.
1. Натрия
2. Магния
3. Кремния
4. Алюминия

Ответ: 4)

Задания на установление соответствия.

1. Установите соответствие между химическим элементом и количеством протонов в ядре атома.
1. Хлор А) 8
2. Углерод Б) 17
3. Фтор В) 6
4. Кислород Г) 9

Ответ: 1Г, 2В, 3Г, 4А

1. Установите соответствие между химическим элементом и количеством нейтронов в ядре атома.
1. Фосфор А) 14
2. Натрий Б) 12
3. Титан В) 26
4. Алюминий Г) 16

Ответ: 1Г, 2Б, 3В, 4А

1. Установите соответствие между химическим элементом и конфигурацией внешнего электронного слоя.
1. Фтор А) $3s^2 3p^1$
2. Хлор Б) $2s^2 2p^3$
3. Азот В) $3s^2 3p^5$
4. Алюминий Г) $2s^2 2p^5$

Ответ: 1Г, 2В, 3Б, 4А

1. Установите соответствие между номером энергетического уровня и количеством электронов на нем
1. 1 А) 18
2. 2 Б) 2
3. 3 В) 32
4. 4 Г) 8

Ответ: 1Б, 2Г, 3 А, 4 В

3.Задания открытой формы.

1. Принадлежность атома к определенному химическому элементу определяется _____.

Ответ: зарядом ядра

1. Состояние электрона в атоме определяется _____.

Ответ: энергией электрона

1. Пространство вокруг атомного ядра, в котором наиболее вероятно нахождение электрона, называется _____.

Ответ: орбиталью

1. Известные типы орбиталей _____.

Ответ: s, p, d,f

1. Важнейшая характеристика движения электрона на определенной орбитали является_____.

Ответ: энергия связи электрона с ядром

1. Целое число, обозначающее номер энергетического уровня, называется _____.
Ответ: главное квантовое число
1. Число подуровней равно _____.
Ответ: значению главного квантового числа
1. Если на орбитали один электрон, то он _____, если два, то _____.
Ответ: неспаренный, спаренный
1. Числом неспаренных электронов определяется _____.
Ответ: валентность атома
1. В периоде с увеличением зарядов атомных ядер элементов (слева направо) металлические свойства _____, а неметаллические _____.
Ответ: ослабевают, усиливаются
1. Самым активным неметаллом среди элементов Ge, As, Se, Br является _____.
Ответ: бром
1. Самым активным металлом среди элементов Na, Mg, Al, Si является _____.
Ответ: натрий
1. Неметаллические свойства элементов в ряду O – N – C – B _____.
Ответ: ослабевают
1. Металлические свойства элементов в ряду Be – Ca – Sr – Ba _____.
Ответ: усиливаются

4. Задания с выбором нескольких правильных ответов.
1. Электроны, обладающие близкими значениями энергии, образуют
1. Электронный уровень
2. Энергетический слой
3. Энергетический уровень
4. Электронный слой

Ответ: 3), 4)
1. Правила и принцип, используемые для построения электронно-графических формул химических элементов
1. Правило Паули
2. Правило Хунда
3. Принцип Хунда
4. Принцип Паули

Ответ: 2), 4)

Раздел 2. Химические реакции

1. Что происходит при химической реакции?

A) Изменяется состав ядер атомов
B) Перераспределяются электроны и ядра
C) Изменяется общее число ядер атомов
D) Образуются атомы новых элементов

2. Чем химические реакции отличаются от ядерных?

A) При химических реакциях не изменяется изотопный состав химических элементов

B) При химических реакциях происходит перераспределение электронов
C) При химических реакциях изменяется состав ядер атомов
D) При химических реакциях образуются атомы новых элементов

3. Каким образом могут произойти химические реакции?

A) При смешении реагентов
B) При нагревании
C) При действии света
D) Все перечисленное

4. Какова роль активных частиц в химических реакциях?

A) Они определяют скорость реакции
B) Они образуют новые связи
C) Они разрывают старые связи
D) Все перечисленное

5. Чем отличаются химические процессы от физических?

A) При химических процессах образуются новые вещества
B) При физических процессах вещества сохраняют свой состав
C) При химических процессах изменяются ядра атомов
D) При физических процессах изменяется внешняя форма вещества

6. Что происходит в электронной оболочке атомов при химических реакциях?

A) Образуются новые электронные связи
B) Разрываются старые электронные связи
C) Перераспределяются электроны
D) Все перечисленное

7. Чем отличаются химические превращения от ядерных?

A) При химических превращениях не образуются атомы новых элементов
B) При ядерных превращениях изменяются ядра атомов
C) При химических превращениях происходят изменения в электронной оболочке
D) Все перечисленное

8. Что из перечисленного НЕ является условием протекания химической реакции?

A) Участие катализатора
B) Действие ионизирующих излучений
C) Изменение температуры
D) Изменение агрегатного состояния

9. Каким образом взаимодействуют молекулы между собой при химических реакциях?

A) По цепному маршруту
B) По циклическому маршруту
C) По линейному маршруту
D) По случайному маршруту

10. Что определяет скорость химической реакции?

A) Концентрация активных частиц
B) Разница между энергиями связи разрываемой и образуемой
C) Все перечисленное
D) Ничего из перечисленного

Ключ к тесту по разделу 2.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	B	A	D	D	A	D	D	D	A	C

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по дисциплине Химия – экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, лабораторных, практических и письменных (контрольных) работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием учебной дисциплины.

Назначение экзамена– оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине Химия с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины Химия.

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины Химия, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины Химия.

При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена студенту даются теоретические вопросы и задача.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по дисциплине Химия с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по дисциплине Химия

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения дисциплины Химия, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины Химия. Билеты экзамена равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий.

Тематика экзаменационных вопросов обязательной части:

Первый и второй вопросы – теоретические, направленные на проверку знаний.

Третий, четвертый вопросы – практические, связаны с решением задачи.

Каждый теоретический вопрос экзамена в традиционной форме оценивается по пятибалльной шкале:

Оценка «**5**» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы;

обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«**4**» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«**3**» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«**2**» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

3. Перечень примерных вопросов для экзамена:

1. Современная модель строения атома.
2. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома.
3. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность.
4. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.
5. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.
6. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе.
7. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.
8. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ.
9. Правила составления уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления- восстановления.
10. Понятия и термины: уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель.
11. Правила составления и уравнивания окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.
12. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов.
13. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций.
14. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов.
15. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.

16. Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты.

17. Реакции ионного обмена. Правила составления реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции.

18. Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ.

19. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ.

20. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки.

21. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.

22. Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.

23. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.

24. Металлы. Общие физические и химические свойства металлов.

25. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов.

26. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.

27. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов.

28. Типичные свойства неметаллов IV- VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов.

29. Круговороты биогенных элементов в природе.

30. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).

31. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.

32. Правила составления уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства.

33. Появление и развитие органической химии как науки.

34. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук.

35. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности.

36. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры.

37. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений.

38. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.

39. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено).

40. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.).

41. Правила составления полных и сокращенных структурных формул

органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин).

42. Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): предельные углеводороды (алканы и циклоалканы).

43. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов.

44. Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды.

45. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы).

46. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола.

47. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты.

48. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).

49. Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные).

50. Мономер, полимер, структурное звено.

51. Полимеризация этилена как основное направление его использования.

52. Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения.

53. Правила составления схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.

54. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов.

55. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов.

56. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров.

57. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.

58. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).

59. Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации.

60. Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции.

61. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.

62. Принцип Ле Шателье.Правила решения практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций

экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды.

63. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов.

64. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества.

65. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.

66. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.

67. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов.

68. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.

69. Новейшие достижения химической науки и химической технологии.

70. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины.

71. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет).

72. Химия и организм человека.

73. Химические элементы в организме человека.

74. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины.

75. Роль жиров в организме. Холестерин и его роль в здоровье человека.

76. Минеральные вещества в продуктах питания, пищевые добавки. Сбалансированное питание.

77. Вода. Качество воды.

78. Роль химических элементов в жизни растений. Удобрения. Химические средства защиты растений.

4. Перечень примерных задач

1. Определите степени окисления атомов элементов в соединениях, формулы которых SiO_2, Na_2O, K_2S, LiBr. Приведите названия каждого из веществ.
2. Определите степени окисления атомов химических элементов в соединениях, формулы которых H_2O, $AlCl_3$, N_2O_5, Na_3P.
3. Какая из следующих формул соответствует оксиду азота (II): NO, N_2O_5, NO_2, N_2O?
4. Выберите формулу оксида марганца (IV): MnO, Mn_2O_7, MnF_4, MnO_2.
5. Напишите формулы веществ:

а) оксида серы (IV)

б) оксида серы (VI).

7. Напишите формулы веществ:

а) оксида меди (II);

б) оксида натрия.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

ООО.02.03 Биология

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специальность
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины «Биология».

Разработчик:

Глущенко О.Ю.– преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 19

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Биология» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; -интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	-сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; -сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; -сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; -сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; -приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; -уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; -способность их использования в познавательной и социальной практике	использованием научных понятий, теорий и законов; -сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; -сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения,	-сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; -сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г**) принятие себя и других людей:** -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека	-приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; -умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; -расширение опыта деятельности экологической направленности; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	-сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

Паспорт оценочных средств по дисциплине «Биология»

Раздел 1	**Клетка – структурно-функциональная единица живого**
Результаты обучения	Характеризовать структурно-функциональную организацию клетки на основе наблюдения
Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля	Контрольная работа “Молекулярный уровень организации живого”

Тема	Результаты обучения по темам	Оценочное мероприятия текущего контроля	Оценочные средства
Тема 1.1 Биология как наука	Описывать методы исследования на молекулярном и клеточном уровне	1. Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками 2. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»	1. Таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками 2. Таблица «Вклад ученых в развитие биологии»
Тема 1.2 Общая характеристика жизни	Характеризовать уровни живой материи Описывать методы исследования на молекулярном и клеточном уровне	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого	Сравнительная таблица сходства и различий живого и не живого
Тема 1.3 Биологически важные химические соединения	Характеризовать строение и свойства основных биомолекул Проводить наблюдение изменений функционирования биополимеров	1. Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией 2. Выполнение и защита лабораторных работ: «Определение витамина С в продуктах питания», «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов»	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Отчеты по лабораторным работам
Тема 1.4 Структурно-функциональная организация клеток	Различать существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы Проводить наблюдение клеточных структур и их изменений с помощью микроскопа	1. Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции 2. Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах 3. Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)», «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»	1. Перечень вопросов к оцениваемой дискуссии 2. Ментальная карта по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах 3. Отчеты по лабораторным работам
Тема 1.5 Структурно-функциональные факторы наследственности	Различать существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы Определять последовательность нуклеотидов ДНК и РНК	1. Фронтальный опрос 2. Разработка глоссария 3. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Глоссарий с определенным перечнем терминов 3. Задачи на определение последовательности нуклеотидов

Тема 1.6 Процессы матричного синтеза	Характеризовать процессы матричного синтеза Определять последовательность аминокислот в молекуле белка Интерпретировать структуру и функциональность белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	1. Фронтальный опрос 2. Тест «Процессы матричного синтеза» 3. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка 4. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Вопросы для теста 3. Задачи на определение последовательности аминокислот в молекуле белка 4. Задачи на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
Тема 1.7 Неклеточные формы жизни	Различать существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы	1. Фронтальный опрос 2. Подготовка устных сообщений с презентацией (Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков)	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Презентация и устное сообщение, согласно перечню тем
Тема 1.8 Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Описывать основные энергетические и пластические процессы клетки (обмен веществ, хемо-, фотосинтез)	1. Фронтальный опрос 2. Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Сравнительная таблица характеристик типов обмена веществ
Тема 1.9 Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Характеризовать жизненный цикл клетки	1. Обсуждение по вопросам лекции 2. Разработка ленты времени жизненного цикла	1. Перечень вопросов для обсуждения 2. Лента времени жизненного цикла

Раздел 2	**Строение и функции организма**
Результаты обучения	Прогнозировать возникновение признаков в ходе индивидуального развития и размножения организмов
Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля	Контрольная работа “Строение и функции организма”

Тема	**Результаты обучения по темам**	**Оценочное мероприятия текущего контроля**	**Оценочные средства**
Тема 2.1 Строение организма	Описывать строение и взаимосвязь частей многоклеточного организма	1. Оцениваемая дискуссия 2. Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций 3. Подготовка и представление устных сообщений с	1. Перечень вопросов к оцениваемой дискуссии 2. Ментальная карта тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой

		презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация)	характеристикой их функций 3. Презентация и устное сообщение согласно перечню тем
Тема 2.2 Формы размножения организмов	Характеризовать способы размножения	1. Фронтальный опрос 2. Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Таблица с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
Тема 2.3 Онтогенез животных и человека	Описывать стадии онтогенеза животных и человека	1. Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам 2. Тест/опрос	1. Лента времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам 2. Вопросы для теста/Перечень вопросов к опросу
Тема 2.4 Онтогенез растений	Описывать стадии онтогенеза растений разных отделов	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)	Схемы жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
Тема 2.5 Основные понятия генетики	Описывать закономерности наследственности и изменчивости	1. Разработка глоссария 2. Тест	1. Глоссарий, с определенным перечнем терминов 2. Вопросы для теста
Тема 2.6 Закономерности наследования	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять вероятность возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании	1. Фронтальный опрос 2. Тест по вопросам лекции 3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Вопросы для теста 3. Задачи на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
Тема 2.7 Взаимодействие генов	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять вероятность возникновения наследственных признаков при различных взаимодействиях генов	1. Тест 2. Разработка глоссария 3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания	1. Вопросы для теста 2. Глоссарий с определенным перечнем терминов 3. Задачи на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление

			генотипических схем скрещивания
Тема 2.8 Сцепленное наследование признаков	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять вероятность возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании	1. Тест 2. Разработка глоссария 3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1. Вопросы для теста 2. Глоссарий, с определенным перечнем терминов 3. Задачи на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
Тема 2.9 Генетика пола	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять возможное возникновение наследственных признаков	1. Тест 2. Разработка глоссария 3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания	1. Вопросы для теста 2. Глоссарий, с определенным перечнем терминов 3. Задачи на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания
Тема 2.10 Генетика человека	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять возможное возникновение наследственных признаков	1. Тест 2. Разработка глоссария 3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания 4. Подготовка устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека	1. Вопросы для теста 2. Глоссарий, с определенным перечнем терминов 3. Задачи на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания 4. Презентация и устное сообщение, согласно перечню тем
Тема 2.11 Закономерности изменчивости	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять тип мутации при передаче наследственных признаков	1. Тест 2. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания (по группам)	1. Вопросы для теста 2. Задачи на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания (по группам)

Тема 2.12 Селекция организмов	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять возможное возникновение наследственных признаков	1. Тест 2. Разработка глоссария 3. Решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания	1. Вопросы для теста 2. Глоссарий с определенным перечнем терминов 3. Задачи на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания

Раздел 3	**Теория эволюции**
Результат обучения	Аргументировать необходимость сохранения многообразия организмов с целью бережного отношения к окружающей среде
Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”

Тема		**Результаты обучения по темам**	**Оценочное мероприятия текущего контроля**	**Оценочные средства**
Тема 3.1 История эволюционного учения		Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов	1. Фронтальный опрос 2. Разработка ленты времени развития эволюционного учения	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Лента времени развития эволюционного учения
Тема 3.2 Микроэволюция		Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов	1. Фронтальный опрос 2. Составление глоссария	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Глоссарий с определенным перечнем терминов
Тема 3.3 Макроэволюция		Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов	1. Оцениваемая дискуссия 2. Разработка глоссария терминов	1. Перечень вопросов к оцениваемой дискуссии 2. Глоссарий с определенным перечнем терминов
Тема 3.4 Возникновение и развитие жизни на Земле		Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов	1. Фронтальный опрос 2. Подготовка и представление устного сообщения и ленты времени возникновения и развития животного и растительного мира	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Лента времени возникновения и развития животного и растительного мира и устное сообщение

Тема 3.5 Происхождение человека – антропогенез		Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов	1. Фронтальный опрос 2. Разработка лент времени и ментальных карт на выбор: “Эволюция современного человека”, “Время и пути расселения человека по планете”, “Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека”, “Человеческие расы”, обсуждение	1. Перечень вопросов к фронтальному опросу 2. Лента времени или ментальная карта на выбор из перечня

Раздел 4	**Экология**
Результат обучения	Аргументировать необходимость сохранения многообразия организмов с целью бережного отношения к окружающей среде
Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля	Контрольная работа “Теоретические аспекты экологии”

Тема	**Результаты обучения по темам**	**Оценочное мероприятия текущего контроля**	**Оценочные средства**
Тема 4.1 Экологические факторы и среды жизни	Описывать связь между организмом и средой его обитания	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов	Вопросы для теста
Тема 4.2 Популяция, сообщества, экосистемы	Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь структуры и свойств экосистем	1. Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции 2. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	1. Схемы круговорота веществ, используя материалы лекции 2. Практико-ориентированные расчетные задания по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
Тема 4.3 Биосфера - глобальная экологическая система	Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь между структурами биосферы	1. Оцениваемая дискуссия 2. Тест 3. Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания	1. Перечень вопросов к оцениваемой дискуссии 2. Вопросы для теста 3. Практико-ориентированные расчетные задачи на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания

Тема 4.4 Влияние антропогенных факторов на биосферу	Описывать глобальные и региональные экологические проблемы и пути их минимизации Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению влияния человека на природную среду Выбирать меры для сохранения биоразнообразия	1. Тест 2. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания	1. Вопросы для теста 2. Практико-ориентированные расчетные задания по сохранению природных ресурсов своего региона проживания
Тема 4.5 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Интерпретировать результаты проведенного биоэкологического эксперимента с использованием количественных методов	1. Оцениваемая дискуссия 2. Выполнения практических заданий: “Определение суточного рациона питания”, “Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности” 3. Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"	1. Перечень вопросов к оцениваемой дискуссии 2. Задания практических работ 3. Отчет по лабораторной работе

Раздел 5	**Биология в жизни**
Результат обучения	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий
Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля	Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)

Тема	Результаты обучения по темам	Оценочное мероприятия текущего контроля	Оценочные средства
Тема 5.1 Биотехнологии в жизни каждого	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий	Задание кейса
Тема 5.2.1 Биотехнологии в медицине и фармации	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий	Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий в медицине и фармации	Задание кейса
Тема 5.2.2 Биотехнологии и животные	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий	Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека	Задание кейса
Тема 5.2.3 Биотехнологии и растения	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий	Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений	Задание кейса
Тема 5.2.4 Биотехнологии в промышленности	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий	Задание кейса
Тема 5.2.5 Социально-этические аспекты биотехнологий	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий	Задание кейса

Раздел 6	**Биоэкологические исследования**
Результат обучения	Выявлять причинно-следственные связи между биологическими объектами, процессами и явлениями путем исследований на живых объектах
Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля	Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)

Тема	Результаты обучения по темам	Оценочное мероприятия текущего контроля	Оценочные средства

Тема 6.1 Основные методы биоэкологических исследований	Описывать методы биоэкологических исследований Планировать биоэкологический эксперимент	Выполнение лабораторных работ на выбор в минигруппах: 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 3. Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток	Отчет о выполнении учебно-исследовательского проекта
Тема 6.2 Биоэкологический эксперимент	Проводить биоэкологический эксперимент Планировать биоэкологический эксперимент Интерпретировать результаты проведенного биоэкологического эксперимента с использованием количественных методов	Выполнение учебно-исследовательского проекта на выбор: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений	Отчет о выполнении учебно-исследовательского проекта

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

2.1. Входной контроль
Вариант 1

А1. Какая наука изучает влияние загрязнений на окружающую среду?

1 анатомия
2 генетика
3 ботаника
4 экология

А2. Какая клеточная структура по своей функции напоминает таможню в современном государстве?

1 клеточная мембрана
2 цитоплазма
3 вакуоль
4 ядро

А3. Углеводы в организме человека откладываются в запас в

1) печени и мышцах
2) подкожной клетчатке
3) поджелудочной железе
4) стенках кишечника

А4. Грибы выделяют в отдельное царство потому, что они

1 размножаются спорами
2 неподвижные гетеротрофы
3 неспособны к фотосинтезу
4 состоят из клеток, не имеющих ядер

А5. Борьба за существование наиболее остро протекает между

1 соснами в сосновом лесу
2 лисицей и волком
3 акулой и рыбами прилипалами
4 белым грибом и дубом

А6. При малокровии у человека уменьшается количество

1 антител
2 лейкоцитов
3 фибриногена
4 гемоглобина

А7. Человеку с признаками цинги вы бы порекомендовали добавлять в пищу

1 зерновки злаков
2 черную смородину
3 печень трески
4 яичный желток

А8. Какой характер носят взаимоотношения гидр и дафний, живущих в водоеме?

1 симбиоз
2 хищник – жертва
3 паразит – хозяин
4 конкуренция

А9. Определите правильно составленную пищевую цепь.

1 Мелкие певчие птицы – насекомые – полярные совы – растения
2 Насекомые – растения – мелкие певчие птицы – полярные совы
3 Полярные совы – мелкие певчие птицы – растения – насекомые
4 Растения – насекомые – мелкие певчие птицы – полярные совы

А10. Какое простейшее на свету питается как автотроф, а в темноте – как гетеротроф?

1 зеленая эвглена

2 хлорелла
3 хламидомонада
4 инфузория-туфелька

А11. Хитиновый покров выполняет функцию скелета у
1 моллюсков
2 пресмыкающихся
3 членистоногих
4 кольчатых червей

А12.
Выберите правильную последовательность передачи информации в процессе синтеза белка в клетке.
1) ДНК → информационная РНК → белок
2) ДНК → транспортная РНК → белок
3) рибосомальная РНК → транспортная РНК → белок
4) рибосомальная РНК → ДНК → транспортная РНК → белок

В13. Выберите в приведенном ниже списке три отличия растений от животных и запишите цифры, под которыми они указаны.
1) наличие оформленных ядер в клетках организмов
2) множество одинаковых внешних органов
3) дыхание
4) малая подвижность
5) рост в течение всей жизни
6) гетеротрофный способ питания
В14. Установите соответствие между характеристикой размножения и его способом.
ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗМНОЖЕНИЯ СПОСОБ
А Происходит с помощью органов, их частей и отдельных клеток
1 Бесполое
2 Половое
Б Осуществляется при участии гамет
В Новые организмы сохраняют большое сходство с материнским
Г Используется человеком для сохранения у потомства ценных исходных признаков
Д Новые организмы развиваются из зиготы
Е Потомство сочетает в себе признаки материнского и отцовского организмов
В15. Установите последовательность соподчинения систематических категорий у представителей хордовых животных, начиная с наибольшей. В ответе запишите соответствующую последовательность букв.
А) Вид заяц-беляк
Б) Семейство Зайцы
В) Тип Хордовые
Г) Класс Млекопитающие
Д) Отряд Зайцеобразные

Критерии оценки

5 (отлично) ставится за 90-100% правильных ответов;
4 (хорошо) ставится за 70-89% правильных ответов;
3 (удовлетворительно) ставится за 50-69% правильных ответов;
2 (неудовлетворительно) ставится при наличии менее 50% правильных ответов или при отказе обучающегося пройти тестовый контроль.

2.2. Текущий контроль

Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого

Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни

Текст задания: заполните таблицу “Вклад ученых в развитие биологии”, указав ученого, временной период работы над открытием и дайте краткую характеристику открытия, используя материал лекций, учебника, иные источники информации.

Таблица – Вклад ученых в развитие биологии

Ученый	Временной период	Краткая характеристика работы ученого

Критерии оценивания задания:
“5” - таблица выполнена в полном объеме
“4” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются незначительные неточности, недочеты
“3” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются значительные неточности, недочеты
“2” - таблица отражает менее 50% материала или не выполнена

Тема №1.2. Структурно-функциональная организация клеток

Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции

1. Какими основными чертами строения характеризуется эукариотическая клетка?
2.Перечислите органоиды клетки и укажите их функции.
3.Какие функции выполняет наружная цитоплазматичекая мембрана? Какими путями осуществляется обмен веществ между клеткой и окружающей средой? Что такое пиноцитоз и фагоцитоз?
4.В чём различие между гладкой и шероховатой ЭПС?
5.Какие органоиды клетки содержат ДНК и способны к самовоспроизведению?
6.Опишите строение ядра эукариотической клетки.
7.Как устроены и из чего состоят хромосомы?
8.Что такое кариотип?
9.Какой хромосомный набор называют гаплоидным? Диплоидным?
10.Сравните строение хромосомы бактерий и хромосомы эукариот.
11.Что такое жизненный цикл клетки? Дайте определение митотического цикла клетки.
12.Опишите митоз.
13.Назовите особенности строения растительной клетки.
14.Каково строение различных видов пластид? Приведите примеры взаимного превращения пластид.
15.Изложите основные положения клеточной теории.

Критерии оценивания:
«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах:

1. Начните с центра листа, написав или нарисовав, по меньшей мере, тремя разными цветами, ваше ключевое слово.
2. Смело используйте изображения, символы, коды разных размеров для вашей карты.
3. Записывайте ключевые слова, используя и заглавные буквы, и буквы нижнего регистра.
4. Каждому слову или изображению должна соответствовать одна ветвь (линия).
5. Линии одной ветви должны быть соединены и становиться тоньше по мере отдаления от центра.
6. Длина линии должна соотноситься с длиной записанных на ней слов или нарисованных объектов.
7. Применяйте разные цвета для разных ветвей и групп ключевых слов.
8. Развивайте ваш собственный стиль создания ментальных карт.
9. Используйте ассоциации.
10. Чётко стройте свою карту на основе радикальной иерархии или контуров.

Выписываем термины, связанные с темой.

Клетка, прокариоты, эукариоты, клеточная мембрана, органоиды клетки, немембранные, мембранные, одномембранные, двумембранные, ядро,ядрышко, хромосомы, ядерный сок (кариоплазма), цитоплазма, пластиды, хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, вакуоль, митохондрии, рибосомы, клеточный центр, ЭПС, гладкая ЭПС, гранулярная ЭПС, аппарат Гольджи, АТФ, ДНК, РНК, органические вещества, неорганические вещества, клеточная стенка, целлюлоза, хитин, муреин, Р.Гук, А.Ван Левенгук, Р.Броун, М.Шлейден, Т. Шванн, Р.Вирхов, белки, жиры, углеводы, нуклеиновые кислоты, АТФ, вода, минеральные соли, лизосомы, цитология, И.Мечников, микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, центрифугирование, биохимический.



Критерии оценивания ментальной карты:
«5» - 8-9 баллов; «4» - 7 баллов; «3» - 5 баллов

	3 балла	**2 балла**	**1 балл**
Содержание	Информация представлена в полном объеме	Информация представлена, но имеются неточности	Информация представлена частично
Графическое оформление карты	Многоступенчатая карта с добавлением картинок, знаков. Использование разных цветов на определенных ветвях.	Многоступенчатая карта	Простой «паучок»
Лексико-грамматическое оформление	Карта не содержит ошибок и опечаток	Карта не содержит грубых грамматических ошибок или опечаток, которые бы отвлекали внимание читателя от содержания	Карта содержит так много грубых грамматических ошибок и опечаток, что ее содержание трудно воспринимается

Выполнение и защита лабораторной работы №1:

«Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»

Цель работы: закрепить умение готовить микропрепараты и рассматривать их под микроскопом, находить особенности строения клеток различных организмов, сравнивать их между собой.

1.Вопросы для допуска к лабораторной работе.

1. Назовите основные части микроскопа и опишите их функции.
2. Что такое предметное и покровное стекла? Для чего они нужны?
3. Перечислите основные правила работы с микроскопом.

2.Проведение опытов

Оборудование и посуда	Материалы и реактивы
1. Микроскопы	1.Вода
2. Предметные и покровные стекла	2. Разведенные в воде дрожжи
3. Стеклянные палочки	3. Лук репчатый
4. Стаканы	
5. Фильтровальная бумага (салфетка)	
6. Стерильный шпатель	

Алгоритм проведения работы	Вопросы и задания
● **1. Изучение строения растительной клетки** 1.1. Снять с внутренней поверхности мясистой чешуи луковицы тонкую пленку – эпидерму; ● 1.2. Поместить кусочек эпидермы на предметное стекло в каплю воды; ● 1.3. Накрыть объект покровным стеклом; ● 1.4. Рассмотреть клетки эпидермы под различным увеличением микроскопа	Определите форму клеток, ● Найдите ядро, вакуоли, оболочку клетки. ● Зарисуйте несколько клеток эпидермы, обозначив на рисунке: цитоплазму, ядро, вакуоли, оболочку клетки
2. Изучение строения животной клетки 2.1. Провести стерильным шпателем с легким нажимом по нёбу или по деснам; 2.2. Нанести капельку слюны на предметное стекло и накрыть ее покровным стеклом; 2.3. Рассмотреть препарат при большом увеличении с прикрытой диафрагмой конденсатора.	Рассмотрите на кончике шпателя в капельке слюны слущенные клетки эпителия Рассмотрите на препарате отдельные крупные плоские клетки неправильной формы. Большая часть клеток мертвые, поэтому в них хорошо заметно ядро. ● Зарисуйте несколько клеток, обозначьте ядро и цитоплазму.
3. Изучение строения клетки дрожжей (грибы) 3.1. Поместить стеклянной палочкой каплю раствора с дрожжами на предметное стекло; 3.2. Накрыть ее покровным стеклом. Если есть излишки жидкости, удалите ее с помощью фильтровальной бумаги (салфетки); 3.3. Рассмотреть препарат под микроскопом	Найдите дрожжевую клетку, рассмотреть ее форму и отдельные части. Зарисуйте несколько клеток, сделайте подписи.

Итоговая контрольная часть лабораторной работы (выполнить письменно):

1. Из каких основных частей состоит любая клетка?
2. Что общего имеется в строении растительной и животной клеток?
3. Чем различаются эти клетки?
4. Чем объяснить, что, будучи устроенными по единому плану, клетки весьма разнообразны по форме и размерам?

Тема №1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности
Фронтальный опрос

1. Какое строение имеет интерфазная хромосома?
2. Почему в интерфазу невозможно увидеть хромосомы в микроскоп?
3. Как определяется количество и внешний вид хромосом?
4. Назовите основные части хромосомы.
5. Из скольких молекул ДНК состоит хромосома в предсинтетический период интерфазы и перед самым делением клетки?
6. За счет какого процесса изменяется количество молекул ДНК в клетке?
7. Какие хромосомы называются гомологичными?
8. По набору хромосом дрозофилы определите равноплечные, разноплечные и одноплечные хромосомы.
9. Что такое диплоидный и гаплоидный наборы хромосом? Как они обозначаются?

Критерии оценивания:

«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Разработка глоссария

Генетика - наука о наследственности и изменчивости.
Ген -мутатор - ген, повышающий частоту мутаций в организме.
Геном - гаплоидный набор хромосом, совокупность генов в гаплоидном наборе хромосом.
Ген-оператор - ген, функционирующий как пусковой механизм. Под влиянием гена-регулятора он включает или прерывает синтез определенных ферментов.
Генотип - совокупность генов организма.
Генофонд - совокупность генов популяции, характеризующаяся определенной их частотой.
Аллель - различные формы одного и того же гена, расположенные в одинаковых участках (локусах) гомологичных хромосом
Гомозигота - организм или клетка, имеющая одинаковые аллели гена в гомологичных (парных) хромосомах.(АА, аа)
Гетерозигота - организм, имеющий аллельные гены разной молекулярной формы (Аа)

Практическое занятие №1 Решение задач на определение последовательности нуклеотидов

Цель: Научиться применять полученные знания для построения комплементарных последовательностей нуклеотидов в нуклеиновых кислотах и определения качественного и количественного состава молекул нуклеиновых кислот.
Оборудование и материалы: инструктивная карточка с заданиями.

Ход работы

Рассмотрим и решим предложенные задачи:
Задача 1.
Фрагмент кодирующей цепи ДНК имеет следующую последовательность нуклеотидов: ЦАА-ТГЦ-АЦА-ГЦТ-ТАТ.
Какую последовательность нуклеотидов будет иметь комплементарная этому фрагменту смысловая цепь ДНК?

Задача 2.
Фрагмент одной из цепей ДНК имеет такой нуклеотидный состав: ТАГ-ГТЦ-ЦЦА-АТЦ.
Сколько водородных связей связывают этот фрагмент со второй цепью ДНК?

Задача 3.
Кодирующий фрагмент ДНК имеет такой нуклеотидный состав: ГГА-ТЦТ-ЦАТ-ГЦА-ЦГТ.
Какой фрагмент иРНКбудет транскрибирован с данного фрагмента ДНК?

Задача 4.
Во фрагменте двойной цепочки ДНК 36 гуаниловых нуклеотидов, что составляет 24% от всех нуклеотидов фрагмента ДНК. Вычислите процентный состав и количество других нуклеотидов в этом фрагменте ДНК.

Задача 5.
Участок одной из двух цепей молекулы ДНК содержит 300 нуклеотидов с аденином (А), 100 нуклеотидов с тимином (Т), 150 нуклеотидов с гуанином (Г) и 200 нуклеотидов с цитозином (Ц). Какое число нуклеотидов с А, Т, Г и Ц содержится в двухцепочечной молекуле ДНК? Сколько аминокислот должен содержать белок, кодируемый этим участком молекулы ДНК? Ответ поясните.

Задача 6.
В процессе гликолиза образовалось 42 молекулы пировиноградной кислоты. Какое количество молекул глюкозы подверглось расщеплению и сколько молекул АТФ образуется при полном окислении?

Вывод: при решении задач №1-5 мы пользовались правилом ….. и правилом ….. . Правило комплементарности гласит: …… . Правило Чаргаффа выражается следующими соотношениями: …… .

Ответы к заданиям
1. ДНК: ГТТ-АЦГ-ТГТ-ЦГА-АТА
2. 36 связей
3. иРНК: ЦЦУ-АГА-ГУА-ЦГУ-ГЦА
4. Гуаниловых (G): 36 нуклеотидов, 24%. Цитидиловых (С): 36 нуклеотидов, 24%. Адениновых (А): 39 нуклеотидов , 26%. Тиминовых (Т): 39 нуклеотидов, 26%.
5. 250 аминокислот
6. 798 молекул АТФ

Вывод: комплементарности и правило Чаргафа, в молекуле ДНК азотистые основания образуют пары строго определённым образом: аденин (А) всегда образует пару с тимином (Т), а гуанин (Г) — с цитозином (Ц), А=Т, Г=Ц, А+Г=Ц+Т

Тема №1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке
Фронтальный опрос

1. Всю совокупность ферментативных реакций обмена веществ, протекающих в организме, называют?
2. Реакции синтеза органических соединений называют?
3. Живые существа, потребляющие готовые органические соединения, называют?
4.Реакции расщепления и окисления органических веществ, идущих с превращением энергии называют?
5. Универсальным источником энергии в клетке является?
6. В ходе энергетического обмена 2 молекулы АТФ синтезируются на этапе?

Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ

Процессы	Этапы	Место протекания	Условия протекания	Участвующие вещества	Суть протекающих процессов	Результат
Биосинтез белка	**Транскрипция** (переписывание)	В **хромосомах на молекулах ДНК** по принципу матричного синтеза	Ферменты, АТФ	Ферменты, АТФ, ДНК, нуклеотиды и-РНК	Информация с гена ДНК переписывается на и-РНК	и-РНК, несущая информацию одного гена, она перемещается из ядра к месту синтеза белка - рибосомам
	Трансляция (передача)	В цитоплазме или эндоплазматической сети **на рибосомах**	Ферменты, АТФ	АТФ, ферменты, р-РНК, и-РНК,т-РНК, аминокислоты	Сборка полипептидной цепи белка на рибосоме	Молекула белка
Фотосинтез	**Световая**	На внутренней мембране **хлоропласта** – **гранах**	Свет	Хлорофилл, вода, молекулы – переносчики, ферменты, АДФ, фосфорная кислота	Преобразование и накопление энергии солнечного света в макроэргических связях АТФ (АДФ + Ф = АТФ); происходит фотолиз (разложение) воды на молекулярный кислород и ионы водорода	Молекулы АТФ и выделяется молекулярный **кислород О2**
	Темновая	В пространстве между гранами **хлоропласта** – **строме**	*Свет не требуется*	АТФ, Н (атомарный водород), молекулы переносчики, СО2, ферменты	Ряд последовательных реакций, при которых образуется глюкоза, обогащённая энергией за счёт АТФ	**Углевод – глюкоза (С6Н12О6)**.
Энергетический обмен	I (**подготовительная - пищеварение**)	Происходит в **пищеварительном тракте** или в пищеварительных вакуолях (одноклеточные животные)	Среда (ротовая полость - слабощелочная; желудок - кислая,	Белки, жиры, углеводы, ферменты	Биополимеры распадаются до мономеров: белки до аминокисл	Аминокислоты, моносахариды всасываются через ворсинки кишечника в кровь. Продукты

			тонкий кишечник - щелочная), t^0 С, ферменты		от, полисахариды до моносахаридов, липиды до глицерина и жирных кислот	распада жиров – в лимфу, а затем в кровь. Энергия рассеивается в виде тепла
	II (**бескислородное окисление - гликолиз**)	Происходит **в цитоплазме клеток**	Ферменты	Глюкоза, ферменты, АДФ, фосфорная кислота	В результате процессов окисления без участия кислорода (гликолиза, спиртового брожения и пр.) мономеры биополимеров распадаются на более простые соединения (пировиноградная кислота, молочная кислота, этиловый спирт, ацетон, уксусная кислота), а выделившаяся энергия идёт на синтез молекул АТФ	При расщеплении одной молекулы глюкозы до 2 молекул молочной кислоты образуется **2 АТФ**
	III (**кислородное окисление - клеточное дыхание**)	Происходит на **кристах митохондрий**	**Кислород**, ферменты	Молочная кислота, ферменты, АДФ, фосфорная кислота	Дальнейшее окисление веществ с участием кислорода до конечных продуктов – углекислого газа и воды, а выделившаяся энергия идёт на синтез молекул АТФ	При расщеплении 2-х молекул молочной кислоты образуется **36 АТФ**. **При полном расщеплении одной молекулы глюкозы до углекислого газа и воды образуется 38 АТФ**

Тема №1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз
Обсуждение по вопросам лекции

1. Как называется прямое деление клетки?
2. Что образуется в результате митоза диплоидной соматической клетки
3. Что включает в себя жизненный цикл клетки?
4.Какой набор хромосом и количество ДНК клетки в период профазы?
5. Периоды интерфазы.
6. Хромосомный набор соматических клеток пшеницы равен 28. Чему равен хромосомный набор и число молекул ДНК в одной из клеток в постсинтетический период и анафазу?
7. Какое количество хромосом в соматических клетках человека после митоза?
8. Что такое центромера?
9. При мейозе дочерние клетки имеют набор хромосом
10. В культуре ткани человека произошло нарушение митоза, и 21-ая акроцентрическая хромосома переместилась к одному полюсу клетки. Какое количество хромосом оказалось в дочерних клетках после митоза?

1.Дать определение: мейоз-это…
2.В чем эволюционные преимущества полового размножения?
3.В чем сущность полового размножения?
4. В чем эволюционное преимущество в разделении полов?
5.Что является источником первичных половых клеток хордовых животных?
6.Отличаются ли первичные половые клетки от соматических?
7. Отличаются ли на стадии первичных гоноцитов мужские и женские половые клетки?
8. Где развиваются половые клетки?
9.Как называются половые клетки?
10. Что такое гаметы?
11.Как называется процесс образования мужских половых клеток?
12.Как называется процесс образования женских половых клеток?
13.Какие стадии выделяют в процессе образования половых клеток?
14.Назовите способ размножения первичных половых клеток (сперматогониев, овогониев)?
15.Что такое апоптоз?
16.Какой набор хромосом и ДНК содержат клетки, вступающие в период созревания?
17.Что такое «редукция»?
18. Сущность мейоза.
19. Сколько делений включает в себя мейоз?
20.Фазы мейоза и их характеристика.
21. В чем отличие женских и мужских половых клеток ?
22.Строение мужской гаметы.
23. Строение женской гаметы.
24.Биологический смысл мейоза.

Критерии оценивания:
«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Контрольная работа№1 «Молекулярный уровень организации живого»

Инструкции: В данной работе учащимся необходимо выполнить задания трех уровней сложности. Первая группа заданий предполагает выбор правильного ответа из 4 предложенных. Во второй группе заданий ответом является слово или словосочетание. На

вопросы третьей группы учащиеся должны дать развернутый ответ. Ответы необходимо внести в бланк ответов. На выполнение работы отводится 40 минут.

Выберите правильный вариант ответа:

1. **Какие объекты относятся к молекулярному уровню организации живого?**
   а) Клевер
   б) Гемоглобин
   в) Амеба
   г) Болото
2. **Какое из перечисленных соединений не является полимером?**
   а) Белок
   б) Глюкоза
   в) ДНК
   г) Целлюлоза
3. **Каких органических соединений больше всего в живой клетке?**
   а) Жиров
   б) Нуклеиновых кислот
   в) Белков
   г) Углеводов
4. **Какие из углеводов не растворяются в воде?**
   а) Сахароза
   б) Глюкоза
   в) Целлюлоза
   г) Лактоза
5. **Что является мономером нуклеиновых кислот?**
   а) Аминокислоты
   б) Нуклеотиды
   в) Протеины
   г) Углеводы
6. **Какой нуклеотид комплементарен адениловому в молекуле ДНК?**
   а) Адениловый
   б) Гуаниловый
   в) Урациловый
   г) Тимидиловый
7. **Содержание ДНК от РНК отличается содержанием:**
   а) Сахара
   б) Дезоксирибозы
   в) Фосфорной кислоты
   г) Рибозы
8. **Какое азотистое основание не входит в состав ДНК?**
   а) Цитозин
   б) Аденин
   в) Гуанин
   г) Урацил
9. **Какая структура определяет химический состав белка и его биологические свойства?**
   а) Первичная
   б) Вторичная
   в) Третичная
   г) Четвертичная
10. **Вторичная структура белка поддерживается:**
   а) Пептидными связями
   б) Водородными связями

в) Дисульфидными связями
г) Трехмерной пространственной «упаковкой»

11. Выберите функцию, которую НЕ выполняют белки:

а) Строительная
б) Энергетическая
в) Каталитическая
г) Растворяющая

12. Из скольких полинуклеотидных цепей состоит молекула ДНК?

а) Из одной
б) Из двух
в) Их трех
г) Из четырех

13. Выберите тип РНК, которого не существует.

а) Транспортные
б) Рибосомные
в) Защитные
г) Информационные

14. Наиболее энергоемкими являются:

а) Жиры
б) Нуклеиновые кислоты
в) Белки
г) Углеводы

15. **Какое количество энергии освобождается при разрыве одной макроэргической связи в молекуле АТФ:**

а) 60 кДж
б) 40 кДж
в) 20 кДж
г) 10 кДж

Дайте краткий ответ:

16. Какие витамины относят к жирорастворимым?
17. Чем образована первичная структура белка?
18. Назовите соединения, которые относят к полимерам?
19. Как называются вещества, которые организм сам не синтезирует, но нуждается в них для нормальной жизнедеятельности?
20. Какая структура молекул белка НЕ способна восстанавливаться после денатурации?

Дайте развернутый ответ:

21. Перечислите функции сахаридов.
22. Перечислите функции белков.
23. Напишите сходства и различия вирусов и живых организмов.
24. Что такое денатурация?

Ключи для проверки

Выберите правильный вариант ответа:

№ задания	Ответ	№ задания	Ответ
1	б	9	а
2	б	10	б
3	в	11	г
4	в	12	б
5	б	13	в
6	г	14	в

7	б	15	б
8	г		

Дайте краткий ответ:

№ задания	Ответ
16	A, D, E, K
17	Последовательность аминокислот
18	Углеводы, липиды, белки, нуклеиновые кислоты
19	Витамины
20	Первичная

Дайте развернутый ответ:

№ задания	Ответ
21	функции сахаридов: энергетическая, запасающая, строительная
22	функции белков: строительная, транспортная, защитная, каталитическая, двигательная, регуляторная.
23	сходства вирусов и живых организмов: размножение, наследственность, изменчивость различия вирусов и живых организмов: вне клетки не обладают свойствами живых организмов, не питаются, нет обмена веществ, не растут.
24	Денатурация- процесс разрушения структур молекулы белка.

5 (отлично) ставится за 90-100% правильных ответов;

4 (хорошо) ставится за 70-89% правильных ответов;

3 (удовлетворительно) ставится за 50-69% правильных ответов;

2 (неудовлетворительно) ставится при наличии менее 50% правильных ответов или при отказе обучающегося пройти тестовый контроль.

Раздел 2. Строение и функции организма
Тема №2.1. Строение организма
Оцениваемая дискуссия

1) Что такое орган?
2) Какие органы растительного организма вам известны?
3) Какие сочные и сухие плоды вам известны?
4) К вегетативным органам растения относятся?
5) Кого называют "отцом" ботаники?
6) Структурной единицей организма растения является?

Критерии оценивания:
«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Тема №2.2. Формы размножения организмов
Фронтальный опрос

Охарактеризуйте бесполое и половое размножение, их преимущества и недостатки.
Характеристика бесполого размножения:

1. Происходит без образования гамет?
2. В основе размножения лежит митоз?
3. В размножении участвует лишь один организм?

4. Дочерние организмы абсолютно идентичны материнскому организму (являются его копией)?
5. Приводит к быстрому увеличению численности особей данного вида при благоприятных условиях?

Преимущества: Он – надёжен, так как любая особь вида способна оставить потомство, не нужно тратить время и энергию для поиска партнёра. Численность организмов увеличивается относительно быстро

Недостатки: пониженная изменчивость, которая не обеспечивает выживания в изменчивой, непостоянной среде.

Характеристика полового размножения:

1. Характерно для большинства живых организмов.
2. В размножении обычно принимают участие две особи – мужская и женская.
3. Осуществляется с помощью специализированных клеток – гамет.
4. Каждая особь обладает уникальным генотипом, то есть потомки генетически отличны друг от друга и от родительских особей.

Преимущества: все потомки индивидуальны, так как сочетаются признаки и свойства не только родителей, но и любого из предков.

Недостатки: велик риск остаться без потомства, если не произойдёт встреча особей противоположного пола (или их гамет).

К размножению способны все без исключения живые организмы от бактерий до млекопитающих.

Критерии оценивания:

«5» - ответ полный, развернутый

«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности

«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками

«2» - ответ неверный или отсутствует

Задания по теме «Мейоз и Митоз».

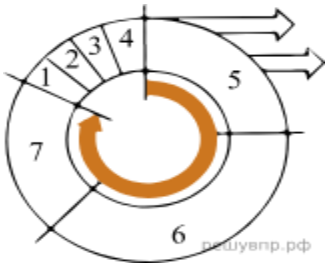
Вариант 1

1. На рисунке изображены этапы деления клетки.Напишите название фазы деления клетки, обозначенной на рисунке цифрой 4.

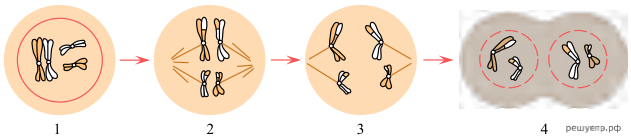


2. Какой тип деления указан на рисунке

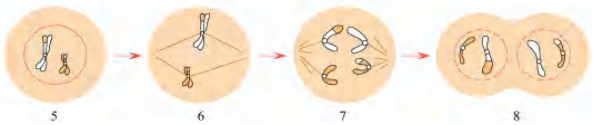
3. На рисунке изображён период существования клетки. Как называется период клеточного цикла между двумя делениями, который изображён на схеме?



4. Напиши название периода клеточного цикла, обозначенного на втором рисунке цифрой 6.



5. На рисунке изображены этапы деления клетки. В какую фазу деления среди изображённых на рисунке происходит выстраивание бивалентов по экватору клетки?

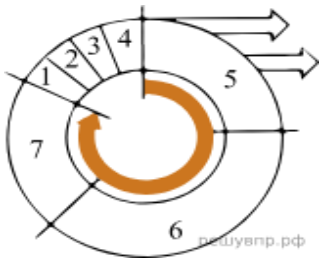


Вариант 2

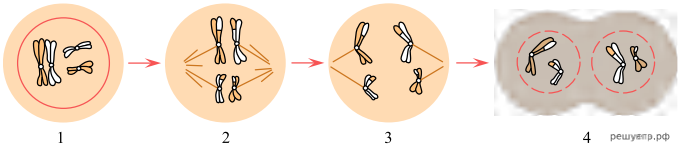
1. На рисунке изображены этапы деления клетки.Напишите название фазы деления клетки, обозначенной на рисунке цифрой 2.
2. В чём заключается отличие митоза от мейоза диплоидной клетки?

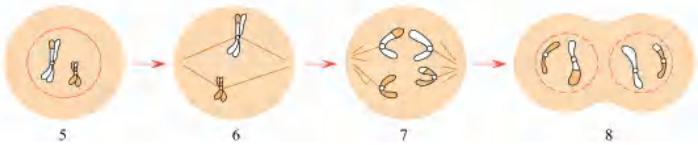


3. На рисунке изображён период существования клетки. Как называется период клеточного цикла под цифрой 5
4. Напиши название периода клеточного цикла, обозначенного на втором рисунке цифрой 7.



5. На рисунке изображены этапы деления клетки.Напишите название фазы деления клетки, обозначенной на рисунке цифрой 6.





Критерии оценки:
5 (отлично) ставится за 90-100% правильных ответов;
4 (хорошо) ставится за 70-89% правильных ответов;
3 (удовлетворительно) ставится за 50-69% правильных ответов;
2 (неудовлетворительно) ставится при наличии менее 50% правильных ответов или при отказе обучающегося пройти тестовый контроль.

Ответы:

№	1 вариант	2 вариант
1	Телофаза	Метафаза
2	Митоз	В митозе получается две диплоидные клетки, а в мейозе 4 гаплоидные (или др. отличие)
3	Интерфаза	G1-период/пресинтетический
4	S-период/синтетический период	G2-период/постсинтетический
5	Метафаза 1	Метафаза 2

Вариант№1
Задание 1. Выберите правильный ответ.
Укажите ВЕРНОЕ утверждение.
Биологическое значение мейоза состоит в следующем…
1. достигается генетическая стабильность
2. возможны явления регенерации
3. возможно бесполое размножение у некоторых организмов

4. увеличивает генетическое разнообразие организмов

2. В основе какого вида изменчивости лежит мейоз?

1) модификационной 2) мутационной

3) комбинативной 4) онтогенетической

3. Какой хромосомный набор имеют яйцеклетки млекопитающих перед оплодотворением?

1) 1n2c 2) 1n1c 3) 2n2c 4) 2n4c

Задание 2. Выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры в порядке возрастания.

Чем митоз отличается от мейоза?

1. образуются две диплоидные клетки
2. образуются четыре гаплоидные клетки
3. происходит одно деление, состоящее из четырех фаз
4. происходит два деления, каждое из которых состоит из четырех фаз
5. к полюсам клетки расходятся гомологичные хромосомы, содержащие по две хроматиды
6. к полюсам клетки расходятся хроматиды

Задание 3.Какой тип деления клеток изображён на рисунке? Какая это фаза деления? Сколько и каких клеток образуется в результате этого типа деления?

Критерии оценки: Перед проведением опроса преподаватель знакомит студентов с правилами работы, с контрольными заданиями, а после проведения опроса проводит анализ работы студентов, который позволяет вскрыть допущенные ошибки. При ответе на вопросы студенты выбирают правильный ответ на каждый вопрос. Успеваемость студентов оцениваются на «отлично» при всех правильных ответах, при 85% – «хорошо», при 70% правильных ответов – «удовлетворительно», в остальных случаях – «неудовлетворительно».

Логический диктант по теме «Размножение организмов».

МИТОЗ:

1. Митоз характерен для эукариот или прокариот?
2. Митоз – это прямое деление или непрямое деление клеток?
3. Соматические клетки содержат двойной или одинарный набор хромосом?
4. Как называется деление ядра при митозе?
5. Сколько клеток образуется при митозе?
6. Роль веретена деления в делении клетки?
7. Как называется деление цитоплазмы при митозе?
8. Дочерние клетки, образовавшиеся при митозе, являются генетически одинаковыми или нет?

МЕЙОЗ:

1. Мейоз характерен для половых или соматических клеток?
2. Мейоз идет в одно деление или в два?
3. Какой набор хромосом называется диплоидным?
4. Сближение хромосом в I фазе мейоза называется…
5. В результате мейоза из одной диплоидной клетки сколько образуется гаплоидных клеток?
6. Какой процесс мейоза увеличивает генетическое разнообразие половых клеток?
7. Как называется тип деления, когда из одной диплоидной клетки образуются четыре гаплоидные клетки?
8. В какую фазу мейоза происходит кроссинговер?

9. Между двумя делениями мейоза интерфаза есть или отсутствует?

Критерии оценки: При проведении логического диктанта преподаватель ставит цель: способность формированию у студентов внимания, умения логически, последовательно излагать мысли, что позволит им развивать коммуникативные навыки.

Ответы на вопросы преподаватель оценивает следующим образом:

Если дано 8 правильных ответов или на все 9 вопросов даны ответы только незначительные недочеты выставляется оценка «отлично»

Если дано 7 правильных ответов или на все 9 вопросов даны ответы, но некоторые не полны выставляется оценка «хорошо»

Если дано 6 правильных ответов или на все 9 вопросов даны ответы, но они неполные, отсутствует последовательность в изложении, выставляется оценка «удовлетворительно»

Если дано менее 6 правильных ответов или на все 9 вопросов даны ответы в которых отсутствует логика и последовательность изложения материала выставляется оценка «неудовлетворительно»

Преподаватель перед проведением диктанта должен ознакомить студентов с условиями оценки работы. На следующем занятии преподаватель анализирует, выполненные работы и выставляет оценки.

Тема №2.3. Онтогенез растений, животных и человека

Фронтальный опрос

1) Что такое онтогенез? (Индивидуальное развитие).
2) Что такое филогенез? (Исторический путь развития вида).
3) Эмбриональный. (От образования зиготы до рождения).
4) Постэмбриональный. (Выход из яйцевых оболочек до смерти организма).
5) Основные этапы постэмбрионального развития. (Дорепродуктивный – рост и развитие организма – период детства; репродуктивный – период активного развития организма – взрослость; пострепродуктивный – старение организма – старость).
6) Этапы в эмбриональном развитии. (Дробление, гаструляция, органогенез).
7) Подробнее о стадии дробления. (Клетка делится, образуются борозды: меридиальная и широтная, затем увеличивается число клеток, следовательно, и образуется бластула).
8) Гаструляция. (Образование 2-х или 3-х слойного зародыша).
9) Назвать слои. (Наружный – эктодерма, внутренний – энтодерма, промежуточный – мезодерма).
10) Что формируется из зародышевых листков? (Эктодерма – НС, эпителий кожи, эмаль зубов; Энтодерма – эпителий сред. кишки, пищеварительные железы – печень; мезодерма – мышечная, соединения, кровеносная, почки, половые железы).
11) Эмбриональная индукция. (Шпеман, влияние одного зачатка на другой).
12) Виды постэмбрионального развития. (Прямое и непрямое).
13) Что такое непрямое и в чем его биологическая роль? (С превращениями, исключается или смягчается борьба за существование. Например: бабочка и гусеница).
14) Что такое прямое и в чем его значение? (Без превращений, ускоряет развитие организма).
15) Какие условия могут задержать процесс эмбрионального развития рыб, пресмыкающихся или других животных? (Неблагоприятные).

Критерии оценивания:

«5» - ответ полный, развернутый

«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности

«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками

«2» - ответ неверный или отсутствует

Тема №2.4. Закономерности наследования
Практическое занятие №2 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания у растений

Цель: Научиться решать генетические задачи на дигибридное и полигибридное скрещивание.

Задачи:

1. Повторить основные законы наследования, установленные Г.Менделем;
2. Научиться определять генотипы по фенотипам; составлять схемы скрещивания, составлять и пользоваться решеткой Пеннета.
3. Владеть алгоритмом решения генетических задач;

1.Растения красноплодной земляники при скрещивании между собой всегда дают потомство с красными ягодами, а растения белоплодной земляники – с белыми ягодами. В результате скрещивания обоих сортов друг с другом получаются розовые ягоды. Какое потомство возникает при скрещивании между собой гибридных растений земляники с розовыми ягодами? Какое потомство получится, если опылить красноплодную землянику пыльцой гибридной земляники с розовыми ягодами?

Решение.
При скрещивании между собой растений с розовыми ягодами получается 25% красноплодных, 50% с розовыми ягодами и 25% белоплодных.
Растения с розовыми ягодами (Аа) – гибриды F1. При скрещивании Аа х Аа образуются гаметы двух сортов: А несут признак красноплодности и а признак белоплодности. Пользуясь решеткой Пеннета, внося обозначения гамет, определяем генотип и фенотип получившихся растений.
Скрещивание АА х Аа дает расщепление: 50% АА (красноплодных) и 50% Аа (с розовыми ягодами).

2.Каковы генотипы родителей и гибридов F1, если красная окраска и круглая форма плодов томата – доминантные признаки, а желтая окраска и грушевидная форма – рецессивные признаки?
Докажите, что при таком скрещивании проявляется закон независимого распределения генов.
Ответы.
1. P: AaBb x aaBb; F1: AaBB, 2AaBb, Aabb, aaBB, 2aaBb, aabb.
2. Наследование признака окраски плодов томата идет независимо от их формы, а именно отношение числа красных плодов к желтым равняется:
(37% + 14%) : (37% + 12%) = 1 : 1,
а круглой формы к грушевидным:
(37% + 37%) : (14% + 12%) = 3 : 1.

Тема №2.5.Сцепленное наследование признаков

Тест

1. Сколько аутосом в *геноме* человека ?

1-22 аутосомы 3-44
2-23 4-46

2 . Сколько аутосом в *генотипе* человека ?

1-22 3-44
2-23 4-46

3 . У каких групп организмов гомогаметны организмы мужского пола ?

1-у птиц 3-у двукрылых
2-у пресмыкающихся 4-у млекопитающих

4. Где у человека расположен ген , вызывающий цветовую слепоту ?

1-В Х хромосоме 3-В 1-й паре аутосом
2-В У хромосоме4-В 18-й паре аутосом

5. Где у человека расположен ген , вызывающий гемофилию?

1-В Х хромосоме 3-В 1-й паре аутосом
2-В У хромосоме4-В 18-й паре аутосом

6. Мать является носительницей гена цветовой слепоты ,отец различает цвета нормально . У кого из детей может быть цветовая слепота ?

1-У всех сыновей 3-У половины дочерей
2-У всех дочерей 4-У половины сыновей

7. Гены , находящиеся в У-хромосоме передаются:

1- от отца сыновьям 3-от отца всем детям
2-от отца дочерям 4-от матери сыновьям

8.Какое утверждение верно для половых хромосом ?

1-половые хромосомы Х и У полностью гомологичны друг другу
2--половые хромосомы Х и У полностью гомологичны друг другу по небольшому участку.
3- Вообще не имеют гомологичных участков

9. Какой генотип у рыжего кота и чёрной кошки ?

1-у кота **ХВУ**, у кошки **ХВХВ**
2- у кота **ХвУ**, у кошки **ХВХв**
3- у кота **ХвУ**, у кошки **ХвХв**
4- у кота **ХвУ**, у кошки **ХВХв**

10. Какой генотип у трехцветной (черепаховой) кошки ?

1-**ХВХВ** **2-ХВХв** **3-ХвХв**

5 (отлично) ставится за 90-100% правильных ответов;
4 (хорошо) ставится за 70-89% правильных ответов;
3 (удовлетворительно) ставится за 50-69% правильных ответов;
2 (неудовлетворительно) ставится при наличии менее 50% правильных ответов или при отказе обучающегося пройти тестовый контроль.

Практического занятия №3 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем

скрещивания растений

Цель: Закрепить знания о закономерностях наследования признаков с целью практического применения их для анализа и прогнозирования наследственных явлений.

Вариант 1

1. У томата высокий рост доминирует над низким, гладкий эндосперм над шероховатым. Эти признаки сцеплены. От скрещивания высоких растений с гладким эндоспермом с низкими растениями с шероховатым получено расщепление: 218 высоких растений с гладким эндоспермом, 10 – высоких с шероховатым, 7 – низких с гладким, 199 – низких с шероховатым. Определите расстояние между генами.

2. У здоровых родителей родился сын-гемофилик. Каковы генотипы родителей? От кого сын унаследовал болезнь?

3. Гены дальтонизма и гемофилии сцеплены и находятся в одной хромосоме. Какие дети могут родиться от брака гемофилика с женщиной, страдающей дальтонизмом, а в остальном имеющей благополучный генотип? Сделайте генетическую запись задачи.

4. У перца красная окраска плода доминирует над зеленной, а высокий рост стебля - над карликовым. Гены, определяющие окраску плода и высоту стебля, лежат в одной хромосоме, расстояние между их локусами 40 М. Скрещено гетерозиготное по обоим признакам растение с карликовым, имеющим зеленую окраску плода.

А) Сколько типов гамет образуется у родительской особи красной окраски с высоким стеблем?

Б) Какова вероятность в % появления потомства, имеющего зелёную окраску с карликовым стеблем?

В) Какой процент потомков от скрещивания будет дигетерозиготен?

5. Женщина, получившая аниридию (отсутствие радужной оболочки) от отца, а темную эмаль зубов от матери, вышла замуж за здорового мужчину. Какова вероятность рождения в этой семье детей с двумя аномалиями, если локусы генов, определяющих эти признаки, находятся в Х хромосомах на расстоянии 20 морганид.

Тема №2.6. Закономерности изменчивости
Фронтальный опрос

1) Что такое модификационная изменчивость? Опишите её особенности.
2) Что называют нормой реакции? Приведите классификацию признаков на основе нормы реакции?
3) Сообщения по теме «Примеры фенотипической изменчивости»?
Критерии оценивания:
«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Раздел 3. Теория эволюции
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция
Фронтальный опрос

1. В чем сущность эволюционной теории Ламарка.
2. В чем заключается сущность теории Дарвина. Чем она сходна с теорией Ламарка и
3. чем отличается от нее.
4. Эмбриологические доказательства эволюции.
5. Морфологические доказательства эволюции.
6. Палеонтологические доказательства эволюции.
7. Биогеографические доказательства эволюции.
8. Молекулярные доказательства эволюции.
9. Понятие о виде, популяционная структура вида.
10. Критерии вида.
11. Охарактеризуйте роль изменчивости в эволюционном процессе.
12. Какой вид изменчивости играет ведущую роль в эволюционном процессе.
13. В чем причины борьбы за существование.
14. От чего зависит эффективность естественного отбора.
15. Формы естественного обора.
16. Дрейф генов – как фактор эволюции.
17. Изоляция – эволюционный фактор. Виды изоляции.
18. Приспособленность – результат действия факторов эволюции.
19. Основные механизмы видообразования.
20. Основные направления эволюционного процесса.

«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Фронтальный опрос

1.Как называется эволюционный процесс внутри вида?
2.Что из перечисленного относится к элементарным эволюционным факторам в микроэволюции?
3.Что из перечисленного является единственным направляющим эволюционным факторам в микроэволюции?
4.Какой элементарный фактор является единственным источником нового эволюционного материала для микроэволюции?
5.Каким элементарным фактором вызывается случайное и резкое увеличение или уменьшение концентрации генов в популяции?
6.Как называется резкое колебание численности особей в популяции?
7.Как называется возникновение преград, воспрепятствующих свободному скрещиванию популяций одного вида?
8.Как называется случайное в популяции у какой-либо особи нового признака в результате изменения ДНК?
9.К какому фактору микроэволюции относится нашествие саранчи в некоторые годы?
10. В какой группе организмов начинается микроэволюция?
11.Чем завершается микроэволюция?
12.Что является главным признаком возникновения нового вида?
14.В чём заключается результат естественного отбора?
15.Какая форма организмов даёт начало микроэволюции?
16. Какой формой организмов можно назвать колонию кротов или заросли крапивы?

«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Тема 3.3. Макроэволюция
Вопросы для дискуссии

1)как называется процесс образования родов, семейств и других надвидовых категорий?
2)как называется процесс сокращения численности особей, внутрисистематических единиц и сужение ареала определенной группы организма
3)Эволюционные изменения, дающие возможность освоить новую среду обитания
4) Эволюционные изменения, возникающие в связи с переходом к паразитизму или сидячему образу жизни
5) Мелкие прогрессивные эволюционные изменения
6)Покровительственная окраска животных, перепонки на лапах водоплавающих птиц являются примерами
7) утрата пищеварительной системы плоскими червями, обитающими в кишечниках позвоночных, являются примером
8) появление многоклеточности тканей, третьего зародышевого листка у животных является примером
«5» - ответ полный, развернутый
«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
«2» - ответ неверный или отсутствует

Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез
Фронтальный опрос

1. Что вы понимаете под термином «антропогенез».
2. Почему современные человекообразные обезьяны (горилла, шимпанзе и др.) в процессе своего исторического развития не превратились в человека?
3. Чем объясняется большое число сходных черт между человеком и современными человекообразными обезьянами?
4. Чем объясняется наличие существенных различий между человеком и современными человекообразными обезьянами?
5. Эволюция человека и человекообразных обезьян шла по пути конвергенции или по пути дивергенции? Как вы думаете?
6. Какие проблемы и трудности возникают у человеческого организма в связи с прямохождением?
7. Какое значение имеет противопоставление большого пальца остальным на руке человека?
8. Почему кисти рук у обезьян крючкообразные?
9. В чем заключается преимущества абстрактного мышления перед конкретным?
10. Каково может быть биологическое значение надбровных дуг, сильно развитых у обезьян? Почему они так не развиты у человека?
11. Приведите примеры высокой способности к обучению у современных человекообразных обезьян.
12. В чем заключается значение сводчатой стопы у человека? Почему этот признак не характерен для обезьян?
13. Почему у обезьян сильнее, чем у человека, развит лицевой отдел черепа?
14. Почему считается, что степень развития извилин головного мозга влияет на мыслительные способности? Как это можно объяснить?
15. Докажите на конкретных примерах, что уровень развития сознания обезьян ниже, чем у человека?

16. Почему у современных человекообразных обезьян не развилась членораздельная речь? Ведь они, как и предки человека, живут группами, и им тоже необходимо общаться друг с другом?
17. Что мешает человекообразным обезьянам эффективно передавать своим потомкам жизненный опыт, накопленный особью или семейной группой?
18. Приведите примеры передачи обезьянами своего жизненного опыта потомкам.
19. Что появилось раньше: речь или групповой образ жизни? Почему вы так думаете?
20. Какие из признаков человека наследуются?
21. Что такое социальные отношения?
22. Как они развивались в процессе антропогенеза?
23. Сравните строение конкретных систем органов человека и типичного млекопитающего животного. какой вывод можно сделать на основании итогов этого сравнения?
24. Приведите примеры, указывающие на принципиальное сходство процессов, протекающих в организме человека и животного. О чем говорит это сходство?
25. Приведите примеры социальной эволюции человека. Согласны ли вы с тем, что она продолжает ускоряться? Обоснуйте свою точку зрения.
26. Во многих литературных источниках написано, что в настоящее время жизнь человека перестала регулироваться естественным отбором. Согласны ли вы с этим утверждением? Приведите конкретные доказательства вашей правоты.
27. Какие факторы эволюции человека возникли раньше: биологические или социальные? Почему вы так думаете?
28. Согласны ли вы с тем, что действие естественного отбора на современного человека ослаблено, по сравнению с первыми этапами антропогенеза? Объясните свою позицию.
29. Объясните, почему биологическая эволюция человека в последнее время замедлилась.
30. В чем конкретно заключается сходство основных этапов эмбрионального развития человека и животного?
31. Чем понятие «рудимент» отличается от понятия «атавизм»?
32. Что конкретно означает фраза: «химический состав внутриклеточной среды у человека и животного принципиально сходен»?
33. У шимпанзе и современного человека гораздо больше черт, чем у гиббона и человека. Как это можно объяснить?
34. У шимпанзе и современного человека гораздо больше черт, чем у гиббона и человека. Как это можно объяснить?
35. Что могло заставить древних предков человека выйти из лесов и начать жить на открытых пространствах?
36. Какие причины (условия) могли привести к формированию нескольких рас у человека?

Критерии оценивания:

«5» - ответ полный, развернутый

«4» - ответ достаточно полный, но есть неточности

«3» - ответ краткий или с грубыми ошибками

«2» - ответ неверный или отсутствует

Контрольная работа№ 3 на тему: Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле
Вариант 1

Часть 1
Выберите одно правильное утверждение из четырех предложенных.

1. Несостоятельность теории самозарождения жизни была окончательно доказана:
1) Ф. Реди; 2) Л. Пастером; 3) С. Аррениусом; 4) Ю. Либихом.

2. Источник (источники) энергии для самых первых примитивных живых форм на Земле:
1) солнечное излучение (видимая часть);
2) тепловая энергия;
3) химическая энергия органических веществ;
4) энергия, освобождающаяся при распаде радиоактивных изотопов.
3. Вид, относящийся к реликтовым формам:
1) тигр; 2) гаттерия; 3) кенгуру; 4) дрофа.
4. Геологическая эра, в которую происходил расцвет амфибий, появились первые рептилии и первые летающие насекомые:
1) протерозойская; 2) палеозойская; 3) мезозойская; 4) кайнозойская.
5. Впервые семенами стали размножаться:
1) голосеменные; 2) хвощевидные; 3) семенные папоротники; 4) цветковые.
6. Согласно взглядам креационистов, жизнь:
1) возникала неоднократно из вещества неживой природы;
2) была создана сверхъестественным образом;
3) вечна, возникла одновременно со Вселенной;
4) самозародилась и продолжает самозарождаться.
7. Периоды в мезозое сменялись в следующем порядке:
1) пермь, мел, юра; 2) мел, юра, триас; 3) триас, юра, мел; 4) пермь, триас, мел.
8. Согласно гипотезе биопоэза, жизнь:
1) самозародилась и продолжает самозарождаться;
2) была создана сверхъестественным образом;
3) занесена на нашу планету извне;
4) возникла в результате химических и физических процессов.
9. Наиболее молодая эра в геологической истории Земли:
1) мезозойская; 2) палеозойская; 3) протерозойская; 4) кайнозойская.
10. Расцвет покрытосеменных совпал с расцветом:
1) насекомых; 2) земноводных; 3) рептилий; 4) папоротников.
11. Ученый, который первым написал, что человек произошел от обезьяноподобных предков:
1) Ч. Дарвин; 2) Ж.Б. Ламарк; 3) К. Линней; 4) Т. Мальтус.
12. Рудимент человека:
1) аппендикс; 2) хвостатость;
3) многососковость; 4) резко выраженное оволосение лица и тела.
13. Доказательство происхождения человека от животных:
1) способность к абстрактному мышлению; 2) большой объем мозга;
3) наличие атавизмов и рудиментов; 4) общественный образ жизни.
14. Прародина человека:
1) Австралия; 2) Ю. Америка; 3) Ю.-З. Азия; 4) Восточная Африка.
15. Фактор, способствующий формированию членораздельной речи:
1) появление орудий труда;
2) развитие подбородочного выступа;
3) увеличение объема ротовой полости;
4) дифференцировка зубной системы.
16. Процесс исторического развития человека:
1) онтогенез; 2) филогенез; 3) эмбриогенез; 4) антропогенез.
17. Стадия кроманьонца в эволюции человека соответствует:
1) архантропу;
2) протоантропу;
3) неоантропу;
4) палеоантропу.
18. К родо-племенному образу жизни впервые перешли:

1) австралопитеки;
2) древнейшие люди;
3) древние люди;
4) дриопитеки.
19. Один из биологических факторов антропогенеза:
1) речь;
2) естественный отбор;
3) мышление;
4) искусственный отбор.
20. Анатомический признак человека, связанный с прямохождением:
1) дифференцированная зубная система;
2) пружинящая стопа;
3) слабое развитие надбровных дуг;
4) подбородочный выступ.

Часть 2
Выберите три правильных утверждения из шести предложенных.

21. Элементы, составляющие химическую основу жизни на Земле:
1) железо; 2) калий; 3) углерод; 4) натрий; 5) водород; 6) кислород.
22. Отличительные черты человека (по сравнению с человекообразными обезьянами):
1) на нижней челюсти имеется подбородочный выступ;
2) в результате смены способа передвижения сформировался широкий таз;
3) позвоночник не имеет изгибов;
4) относительно сильно развит лицевой череп;
5) хватательный тип стопы;
6) большой палец верхней конечности противопоставлен остальным.

Количество верных ответов – 26
От 0 до 13 – оценка «2»
От 14 до 18 – оценка «3»
От 19 до 24 – оценка «4»
От 25 до 26 – оценка «5»

Раздел 4. Экология
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.
1. Какой из перечисленных ниже факторов неживой природы наиболее существенно влияет на распространение земноводных:
а) влажность +
б) свет
в) давление воздуха

2. Какой из перечисленных факторов относят к абиотическим:
а) наличие корма
б) состав почвы +
в) навоз на полях

3. Какой из факторов регулирует сезонные явления в жизни растений и животных:

а) уровень влажности воздуха
б) смена температуры
в) продолжительность дня и ночи +

4. Как называют фактор, который значительно отклоняется от оптимальной для вида величины:
а) ограничивающий +
б) антропогенный
в) абиотический

5. Плотные и прочные кожные покровы, редукция органов зрения, конечности роющего типа — признаки животных, обитающих в среде:
а) наземно-воздушной
б) водной
в) почвенной +

6. Какое приспособление у теневыносливых растений обеспечивает более эффективное и полное поглощение солнечного света:
а) шипы и колючки
б) крупные листья +
в) восковой налёт на листьях

7. Главный экологический фактор, вызывающий листопад у растений, — изменение:
а) влажности воздуха
б) температуры окружающей среды
в) продолжительности светового дня +

8. На численность белки в лесной зоне НЕ влияет:
а) смена холодных и теплых зим +
б) численность хищников
в) численность паразитов

9. Ветер, осадки, пыльные бури — это факторы:
а) биотические
б) антропогенные
в) абиотические +

10. Подкармливание копытных животных в зимний период в целях сохранения численности их популяций относят к факторам:
а) физиологическим
б) антропогенным +
в) эволюционным

11. Опасность воздействия человека на биосферу состоит в том, что в ней:
а) нарушаются процессы саморегуляции, поддерживающие ее целостность +
б) чрезмерно увеличивается разнообразие домашних животных
в) круговорот веществ и энергии становится более полным

12. В целях устойчивого развития и сохранения биосферы человек:

а) полностью уничтожает хищников в экосистемах
б) регулирует численность популяций отдельных видов +
в) увеличивает численность насекомых-вредителей

13. Укажите антропогенный фактор:
а) промышленное загрязнение +
б) сезонные колебания температуры
в) интенсивное ультрафиолетовое излучение

14. Укажите пример антропогенного фактора:
а) вымерзание всходов при весенних заморозках
б) уничтожение вредителей сельского хозяйства птицами
в) уплотнение почвы автомобильным транспортом +

15. Укажите антропогенный экологический фактор:
а) биологическая защита растений +
б) землетрясение
в) наводнение

16. Распашка целины в целях выращивания зерновых культур — пример действия фактора:
а) биотического
б) антропогенного +
в) абиотического

17. Среди перечисленных факторов, влияющих на обитателей экосистемы луга, укажите антропогенный:
а) заболачивание местности
б) зарастание луга кустарником
в) выпас скота +

18. Уменьшение толщины озонового слоя связано с деятельностью:
а) животных
б) человека +
в) микроорганизмов

19. При каких условиях возникает конкуренция между двумя видами:
а) если два близкородственных вида долго проживают на одной территории
б) если один вид выступает для другого в качестве ресурса
в) если соседствуют два вида со сходными экологическими потребностями +

20. По обочинам дорог, свалкам, отвалам грунта часто поселяются виды растений, не свойственные данной местности, так как в этих условиях:
а) отсутствуют растительноядные животные
б) ослаблена конкуренция с местными видами растений +
в) улучшено снабжение растений водой

21. Какова причина сокращения численности популяции лосей в биогеоценозе леса:
а) недостаток корма +

б) понижение температуры
в) наступление дождливой погоды

22. Примером симбиоза могут служить отношения:
а) волка и лисы
б) осины и подосиновика +
в) человека и коровы

23. Конкурентные отношения в биоценозе возникают между:
а) продуцентами и консументами
б) хищниками и жертвами
в) видами со сходными потребностями +

24. Примером симбиоза могут служить отношения:
а) человека и пшеницы
б) человека и кишечной палочки +
в) лисы и зайца

25. В водоеме после уничтожения всех хищных рыб наблюдалось сокращение численности растительноядных рыб вследствие:
а) уменьшения численности паразитов
б) сокращения их плодовитости
в) распространения среди них заболеваний +

26. К биотическим факторам среды относят:
а) создание заповедников
б) обгрызание зайцами коры деревьев +
в) разлив рек при половодье

27. Какие отношения устанавливаются между актинией и раком-отшельником:
а) симбиоз +
б) хищничество
в) паразитизм

28. Какой абиотический фактор может привести к резкому сокращению численности популяции речного бобра:
а) увеличение численности водных растений
б) обильные дожди летом
в) пересыхание водоема +

29. Какой антропогенный фактор может привести к увеличению численности популяции зайцев в лесу:
а) отстрел волков и лисиц +
б) рубка деревьев
в) разведение костров

30. Какой фактор среды служит сигналом для подготовки птиц к перелетам:
а) увеличение облачности
б) изменение продолжительности светового дня +

в) изменение атмосферного давления

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы

Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии

Задача 1. Постройте пищевую цепь экосистемы леса, в которой продуцентами являются древесные растения, а консументом высшего порядка — ястреб.
Ответ: растение → тля → божья коровка → скворец → ястреб.
Задача 2. В упрощенной экосистеме африканской саванны имеется четыре компонента: растения (акации), травоядные (антилопы), хищники (гепарды) и падалыщики (гиены). Какие организмы занимают в этой экосистеме второй трофический уровень?
акации →антилопы → гепарды → гиены.
Из этой пищевой цепи видно, что именно антилопы занимают второй трофический уровень. *Ответ:* антилопы.
Задача 3. Какое количество чаек может прокормиться на участке акватории моря, на котором в год образуется 1200 кг сухой массы фитопланктона? Масса чайки составляет 1 кг (сухое вещество — 40%), чайка питается рыбой, а рыба — фитопланктоном. При решении задачи следует учитывать правило экологической пирамиды.
Ответ: 30 чаек.
Задача 4. Средняя масса годовалой рыжей лисицы — 20,5 кг. Предположим, что с одномесячного возраста, когда масса лисенка составляла 500 г, он перешел на питание исключительно куропатками (средняя масса — 800 г). Какое количество куропаток понадобилось ему съесть для достижения массы годовалой лисы? Какой прирост биомассы продуцентов понадобился для этого? Какая площадь (в га) достаточна для пропитания одной лисицы, если продуктивность растительной биомассы составляет 2 т/га?
Ответ: для пропитания одной лисы необходимо 250 куропаток, которые потребляют 2000 кг растительной биомассы. Для пропитания одной лисы достаточно 1 га территории.

Тема 4.3.Биосфера - глобальная экологическая система

Вариант 1

Задание А. Выпишите номера вопросов, против них запишите буквы правильных ответов.
1. Оболочка Земли, заселенная живыми организмами, называется:
а) гидросфера;
б) литосфера;
в) атмосфера;
г) биосфера.
2. Учение о биосфере было создано:
а) Ж.-Б. Ламарком;
б) В.И. Вернадским;
в) Э.Зюссом;
г) Э.Леруа.
3. Граница биосферы в атмосфере находится на высоте:
а) 77 км;
б) 12,5 км,
в) 10 км;
г) 2 км.
4. Пленка жизни на поверхности Мирового океана называется:
а) планктон;
б) нектон;
в) бентос;
г) нейстон.

5. В Мертвом море фактором, ограничивающим распространение жизни, является:
а) отсутствие воды в жидкой фазе;
б) концентрация соли свыше 270 г/л;
в) отсутствие элементов минерального питания;
г) все перечисленные условия.
6. Живое вещество – это:
а) совокупность всех растений биосферы;
б) совокупность всех животных биосферы;
в) совокупность всех живых организмов биосферы;
г) нет правильного ответа.
7. К косному веществу биосферы относятся:
а) нефть, каменный уголь, известняк;
б) вода, почва;
в) гранит, базальт;
г) растения, животные, бактерии, грибы.
8. Концентрационная функция живого вещества состоит в способности:
а) живых организмов накапливать и передавать по пищевой цепи энергию;
б) зеленых растений использовать CO_2 и выделять в атмосферу O_2;
в) хемоавтотрофов окислять химические элементы;
г) живых организмов накапливать различные химические элементы.
9. Биосфера – это глобальная саморегулирующаяся система со своим входом и выходом:
а) да;
б) нет.
10. Ноосфера – это:
а) сфера прошлой жизни;
б) сфера разумной жизни;
в) сфера будущей жизни;
г) правильного ответа нет.

Задание Б. Кратко ответьте на поставленные вопросы.

1. Живое вещество является мощной геологической силой, преобразующей лик планеты. Приведите примеры влияния живого вещества на оболочки Земли.
2. Почему граница биосферы в атмосфере проходит на высоте 77 км?
3. Перечислите функции живого вещества. Раскройте сущность энергетической функции.
4. Что такое почва? Какой ,бы вы опыт поставили, чтобы доказать наличие в почве воды?
5. Какое значение имеет азот в жизни растений?
6. Какое влияние на биосферу Земли оказало использование человеком огня?

Вариант 1

Задание А. Выпишите номера вопросов, против них запишите буквы правильных ответов.
1. Биосфера – это:
а) водная оболочка Земли, заселенная живыми организмами;
б) воздушная оболочка Земли, заселенная живыми организмами;
в) твердая оболочка Земли, заселенная живыми организмами;
г) часть всех оболочек Земли, заселенная живыми организмами.
2. Термин «биосфера» был предложен:
а) Ж.-Б. Ламарком;
б) В.И. Вернадским;
в) Э.Зюссом;
г) Э.Леруа.
3. Границы биосферы в гидросфере проходят на глубине:

а) 1 км;
б) 2 км;
в) 10 км;
г) гидросфера заселена живыми организмами полностью.
4. Сгущение жизни на дне Мирового океана называется:
а) планктон;
б) нектон;
в) бентос;
г) нейстон.
5. В пустыне Уайт Сэндс (США) фактором, ограничивающим распространение жизни, является:
а) отсутствие воды в жидкой фазе;
б) концентрация соли свыше 270 г/л;
в) отсутствие элементов минерального питания;
г) все перечисленные условия.
6. Совокупность всех живых организмов биосферы В.И. Вернадский предложил назвать:
а) жизнь;
б) биомасса;
в) живое вещество;
г) правильного ответа нет.
7. К биокосному веществу биосферы относятся:
а) нефть, каменный уголь, известняк;
б) почва;
в) гранит, базальт;
г) растения, животные, бактерии, грибы.
8. Газовая функция живого вещества состоит в способности:
а) живых организмов накапливать и передавать по пищевой цепи энергию;
б) зеленых растений использовать CO_2 и выделять в атмосферу O_2;
в) хемоавтотрофов окислять химические элементы;
г) живых организмов накапливать различные химические элементы.
9. Биосфера – это глобальная нерегулирующаяся система, имеющая вход, но не имеющая выхода:
а) да;
б) нет.
10. Эжен Леруа:
а) создал учение о биосфере;
б) предложил термин «биосфера»;
в) предложил термин «ноосфера»;
г) был другом В.И. Вернадского.
Задание Б. Кратко ответьте на поставленные вопросы.
1. Какие факторы определяют границы биосферы в атмосфере?
2. Каковы основные функции живого вещества в биосфере? Раскройте сущность газовой функции.
3. Какое вещество биосферы является биогенным? Приведите примеры.
4. Какое значение имеет калий в жизни растений?
5. Какое значение оказало возникновение городов на биосферу Земли?
6. Какое значение оказало одомашнивание растений и животных на биосферу Земли?

Ответы

Вариант 1

Ответы: 1 – г; 2 – б; 3 – а; 4 – г; 5 – б; 6 – в; 7 – в; 8 – г; 9 – а; 10 – б.

1.Изменение газового состава атмосферы; накопление горных пород и минералов;

вовлечение в круговорот отмерших органических остатков и др.)
2.Выше – сильное ультрафиолетовое излучение, низкая температура воздуха, отсутствие кислорода и углекислого газа, высокий уровень радиации.)
3.Почва – это верхний, рыхлый, плодородный слой литосферы, на котором растут и развиваются растения. Чтобы доказать наличие в почве воды, надо поместить небольшое количество почвы в пробирку и нагреть ее – на стенках пробирки появится конденсат.)
4.Энергетическая, окислительно-восстановительная, газовая, концентрационная. Энергетическая состоит в способности зеленых растений ассимилировать и передавать по пищевой цепи энергию Солнца.)
5.Негативное – создание пирогенных ландшафтов, опустынивание, изменение экосистем. Например, Сахара, Калахари, саванны Австралии – пирогенные ландшафты.)
6. Атомы азота входят в состав многих органических молекул. В отсутствие этого вещества невозможны нормальный рост и накопление фитомассы стеблей и листьев растения.)\

Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу
Практические занятия № 3 Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания: расчет структуры запасов древесины.

Задача 1.
1 га хвойного леса отфильтровывает 35 т пыли в год, а лиственного в 2 раза больше. Сколько гектаров лиственного леса надо посадить, чтобы он отфильтровывал 700 т пыли в год?

Задача 2.
1 га лиственного леса за сутки продуцирует 2 кг фитонцидов, а хвойного в 2,5 раза больше. Сколько гектаров сосен надо посадить, чтобы получить 1 тонну фитонцидов?

Задача 3.
В сутки человек потребляет 0,8 кг кислорода, при физической нагрузке до 1,3 кг. Среднее дерево выделяет за сутки 0,2 кг кислорода. Сколько деревьев надо на одного человека, чтобы нам легко дышалось?

Задача 4.
Сколько деревьев должно быть посажено в парке, чтобы в нем могли комфортно себя чувствовать 200 человек?

Задача 5.
Один лесной рыжий муравей уничтожает 200 мелких насекомых в день. Обычно в муравейнике проживает 500000 муравьёв. Определите, какое количество насекомых уничтожает за лето 1 рыжий лесной муравей? Какое количество насекомых уничтожают за лето лесные рыжие муравьи одного муравейника?

Задача 6.
Насекомоядные птицы весом 10 – 30 г (синица, воробей, лазоревка, овсянка, зяблик и др.) съедают насекомых за день до 30 % от собственной массы. Определите, сколько насекомых за одно лето съест синица массой 20 г? Сколько насекомых за одно лето съест овсянка массой 30 г?

Задача 7.
Каждый житель Земли расходует в год количество бумаги, которое получают из 3 деревьев. Сколько хвойных деревьев в год потребуется на вашу семью? На ваш класс?

Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека

Лабораторная работа 2: «Умственная работоспособность»

По методике Э. Крепелина

Задача исследования: изучение устойчивости внимания при простой, но монотонной работе.

Оборудование: печатные бланки с цифрами, секундомер.

Порядок исследования: данная работа может проводиться индивидуально или с группой по двум вариантам. Продолжительность работы 3 минуты. **Инструкция испытуемому:**

Вариант № 1: «После команды «Начали!» Вы как можно быстрее, но без ошибок начните складывать пары чисел напечатанные на бланке. Если получаемая сумма больше 10, то, отбросив десяток, Вы записываете только единицы.

Например, даны числа 5 и 6. Полученная сумма будет равна 11. Отбросив десяток, Вы записываете только 1. Понятно?

Каждые 15 секунд будет даваться команда «Черта!», услышав которую Вы на том месте, где Вас застанет этот сигнал, должны поставить вертикальную черту и сразу же продолжить работу, пока не прозвучит команда «Стоп!». Вопросы есть? Переверните лист. Начали!».

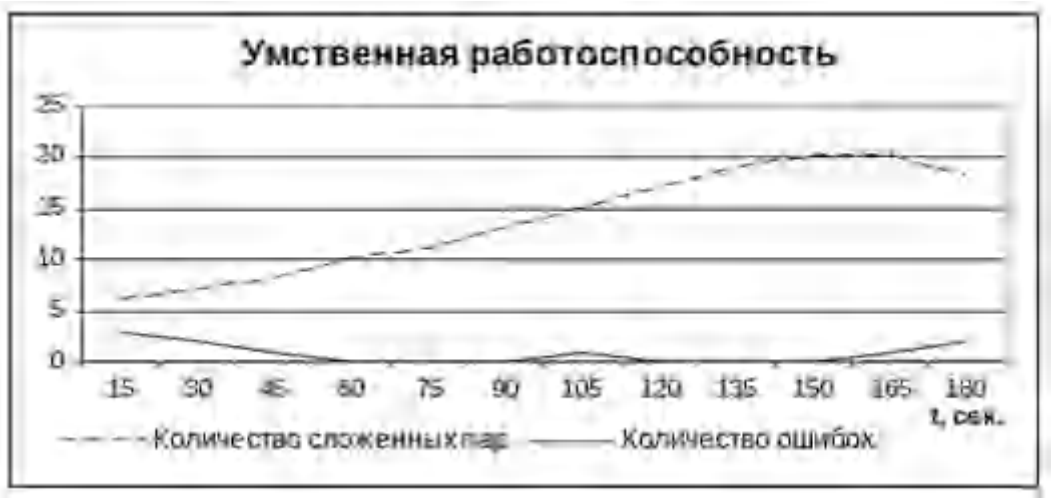
Вариант № 2: повторяет вариант № 1, с той лишь разницей, что вместо команды «Черта!» подается команда «С новой строки!»: «…Каждые 15 секунд будет даваться команда «С новой строки!», услышав которую Вы оставляете строку незаконченной и сразу же начинаете работать с новой строкой, пока не прозвучит команда «Стоп!». Вопросы есть? Переверните лист. Начали!».

Обработка и анализ результатов: в процессе наблюдения и опроса следует уточнить реакцию испытуемого на монотонность работы, степень усталости и потребовавшуюся степень волевого усилия, а также выяснить, что мешало работе.

Количественным показателем, продуктивности работы является общее количество сложенных пар и количество ошибок. Полученные результаты заносятся в таблицу:

Время, сек	**Количество сложенных пар**	**Количество ошибок**
15		
30		
60		
180		
Суммарный показатель		

По полученным данным строятся графики зависимостей продуктивности работы и точности сложений от времени. Например:



Вывод: Сравнение продуктивности за второй и последний 15-секундный интервал позволяет судить о степени утомляемости или упражняемости внимания, а суммарные показатели дают общую оценку работоспособности и выявляют установку исследуемого на скорость или на точность работы.

Раздел 5. Биология в жизни

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого
Практическое занятие №4: Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

Промежуточный контроль – экзамен - проходит в устной форме с использованием билетов. В каждом билете 4 вопроса из разных тематических блоков

Оценка Критерии

«отлично» - Обучающийся дал ответы на все 4 вопроса без фактических ошибок.

«хорошо» - Обучающийся дал ответы на 3 вопроса без фактических ошибок; возможны незначительные, несущественные ошибки в один вопрос.

«удовлетворительно» - Обучающийся дал ответы только на 2 вопроса без ошибок или имелиемножество ошибок в нескольких вопросах, но не на всех 4. В ответах присутствовали фактические ошибки, существенные для курса.

«неудовлетворительно» Обучающийся ответил менее чем на 2 вопроса, или имел фактические ошибки по более чем двум вопросам, что свидетельствует о низком уровне знаний по пройденному курсу.

Билет 1

- ✓ Что такое биология и какова её роль в системе наук?
- ✓ Какие основные признаки отличают живые организмы от неживых объектов?
- ✓ Какие основные уровни организации жизни существуют?

- ✓ Назовите основные биологически важные химические соединения клетки.

Билет 2

- ✓ Какие химические элементы входят в основной состав клетки и какую роль они выполняют?
- ✓ Что такое гликолиз и в чем его значение?
- ✓ Какие основные компоненты входят в строение эукариотической клетки?
- ✓ Что такое фотосинтез и где он осуществляется?

Билет 3

- ✓ Какие признаки отличают живое от неживого?
- ✓ Какие функции выполняет вода в живых организмах?
- ✓ Опишите функцию мембранных и немембранных органоидов.
- ✓ Чем отличается процесс анаэробного и аэробного обмена веществ?

Билет 4

- ✓ Какие основные уровни организации живых систем?
- ✓ В чем заключается роль митохондрий в клетке?
- ✓ Что такое транскрипция и где она происходит?
- ✓ Какие основные стадии включает жизненный цикл клетки?

Билет 5

- ✓ Назовите основные типы обмена веществ в клетке.
- ✓ Объясните процесс синтеза белка.
- ✓ Что такое вирус и из чего он состоит?
- ✓ Чем отличается половое от бесполого размножения?

Билет 6

- ✓ Какие основные признаки характеризуют живые организмы?
- ✓ Почему вода является важным соединением для клеточной жизни?
- ✓ Какие органоиды входят в структуру клетки и каковы их функции?
- ✓ Почему митоз отличается от мейоза?

Билет 7

- ✓ Что такое свойства живого (критерии живого)?
- ✓ Какие виды питательных веществ являются энергетическими носителями?
- ✓ Где в клетке происходит синтез белка? Назовите его основные этапы.
- ✓ В чем заключается эволюционная роль мутаций? Приведите пример.

Билет 8

- ✓ Что такое биосинтез белка и как он происходит на уровне клетки?

- ✓ Какие факторы вызывают генетические мутации? Приведите примеры
- ✓ Какие основные виды наследования признаков вы знаете?
- ✓ Что такое сцепленное наследование и в чем его особенность?

Билет 9

- ✓ Назовите мембранные и немембранные органоиды
- ✓ Какие химические соединения входят в состав клетки? Какова их роль?
- ✓ В чем заключается значение фотосинтеза?
- ✓ Какие факторы влияют на изменение окружающей среды, и как это отражается на живых организмах?

Билет 10

- ✓ Что такое клеточная мембрана и какова её основная функция?
- ✓ Объясните понятия "генетический код".
- ✓ Чем отличается аэробный и анаэробный обмен веществ?
- ✓ Какие основные этапы включает жизненный цикл клетки?

Билет 11

- ✓ Какие свойства отличают живое от неживого?
- ✓ Какие виды биологических молекул участвуют в построении тканей (структурных элементов)?
- ✓ Где в клетке происходит синтез белка?
- ✓ Что такое трансляция и где она происходит?

Билет 12

- ✓ На каких уровнях организована жизнь в организме человека? Поясните на конкретных структурах
- ✓ Какие функции белков и липидов вы знаете?
- ✓ Что такое мутация и как она влияет на наследственность?
- ✓ Чем характеризуются вирусы как особая группа организмов? Какие вирусы вам известны?

Билет 13

- ✓ В чем заключается отличие структурных и функциональных особенностей разных типов клеток?
- ✓ Какие свойства свойственны живым организмам?
- ✓ Что такое "жизненный цикл" клетки?
- ✓ Опишите процессы, происходящие при фотосинтезе.

Билет 14

- ✓ Назовите основные органоиды клетки и их функции.
- ✓ Какие химические элементы входят в состав клетки и какую роль они играют?

- ✓ Чем отличаются процессы митоза и мейоза? Укажите не менее трех отличий
- ✓ Что такое наследственность и от чего зависит развитие организма?

Билет 15

- ✓ Что такое биолого-эволюционные процессы?
- ✓ Опишите роль митохондрий в клетке.
- ✓ Какие основные этапы включает биосинтез белка?
- ✓ Что такое сцепленное наследование и в чем его особенности?

Билет 16

- ✓ Какие признаки характерны для живых систем?
- ✓ Что такое кровь и как она участвует в обмене веществ?
- ✓ Где происходит синтез белка в клетке?
- ✓ Что такое мутация и какое значение она имеет в эволюции?

Билет 17

- ✓ Роль биологических наук, с примерами
- ✓ Какие функции выполняет белок в клетке?
- ✓ Что такое фотосинтез и где он происходит?
- ✓ Чем отличается организм с полным и неполным метаморфозом?

Билет 18

- ✓ В чем заключается роль воды в живых организмах?
- ✓ Какие органоиды участвуют в обмене веществ?
- ✓ Какие основные стадии включает жизненный цикл клетки?
- ✓ Чем отличается половое и бесполое размножение?

Билет 19

- ✓ Назовите компоненты клеточной мембраны и их функции.
- ✓ Что такое генетический код?
- ✓ В чем заключается роль митохондрий?
- ✓ Какие факторы вызывают мутации в организме?

Билет 20

- ✓ Какие признаки отличают живое от неживого? Приведите примеры признаков. Которые есть и у живого и у неживого
- ✓ Какие химические соединения входят в состав клетки? Какова их роль?
- ✓ Где в клетке происходит синтез белка? Каково значение этого процесса?
- ✓ Что такое развитие организма и как оно происходит?

Билет 21

- ✓ Укажите основные функции липидов в живых организмах
- ✓ Какие химические элементы входят в состав клетки и какова их роль?
- ✓ Какое значение имеет процесс фотосинтеза для живых организмов?
- ✓ Что такое биотехнологии? Приведите пример

Билет 22

- ✓ Что такое свойства живого? Приведите примеры
- ✓ Какие функции выполняют белки?
- ✓ Где в клетке происходит трансляция, а где транскрипция?
- ✓ Что такое ГМО и опасно ли это для человека?

Билет 23

- ✓ Какие механизмы наследования признаков вы знаете?
- ✓ Что такое сцепленное наследование и как оно нарушает законы Менделя?
- ✓ Как изменяется процесс синтеза белка при мутациях?
- ✓ Что такое вирус и из чего он состоит?

Билет 24

- ✓ Как используют вирусы современные ученые?
- ✓ В чем заключается значение воды в клетке?
- ✓ Какие органоиды входят в структуру клетки?
- ✓ Чем отличается развитие организма с прямым и непрямым типом?

Билет 25

- ✓ Что такое наследственность?
- ✓ Какие виды изменчивости существуют?
- ✓ Какие существуют группы экологических факторов?
- ✓ Как правильно подходить к поиску достоверной биологической информации?

Билет 26

- ✓ Какие основные движущие силы эволюции?
- ✓ Почему обезьяны не превращаются сейчас в людей?
- ✓ Чем отличается половое и бесполое размножение?
- ✓ Что такое "абиогенез"?

Билет 27

- ✓ Какие есть специфические для биологии методы исследования?
- ✓ Какие факторы влияют на изменение окружающей среды?
- ✓ Что такое экология и каковы её основные разделы?
- ✓ Какие факторы окружающей среды положительно и отрицательно влияют на здоровье

человека?

Билет 28

- ✓ Какие основные этапы входит жизненный цикл клетки?
- ✓ Что такое мутация и как она влияет на наследование?
- ✓ Объясните значение фотосинтеза для жизни на Земле.
- ✓ Какие методы используют в биотехнологиях?

Билет 29

- ✓ Какие основные теории происхождения жизни существуют?
- ✓ Что такое селекция?
- ✓ Что такое ГМО и какие могут быть опасности при использовании?
- ✓ Какие основные направления современной биотехнологии применимы в вашей профессиональной сфере?

Билет 30

- ✓ Опишите основные признаки живых существ.
- ✓ Что такое "генетический код"?
- ✓ Почему эволюция пошла у человека в сторону увеличения мозга и интеллекта, а не наоборот?
- ✓ Какие этические вопросы возникают при использовании современных биотехнологий?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

СОО.03.01 Основы проектной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы общеобразовательной дисциплины СОО.03.01 Основы проектной деятельности.

Разработчик:

Е. А. Горшкова, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4

II. Фонды оценочных средств текущего контроля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения дисциплины СОО.03.01 Основы проектной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 09.02.08 «Интеллектуальные интегрированные системы».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Умения	**Знания**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- определять проблему и вытекающие из нее задачи; - ставить цель; - составлять и реализовывать план проекта; - отбирать материал из информационных источников; - анализировать полученные данные; - делать выводы; - оценивать работу по критериям оценивания; - выбирать соответствующую форму проектного продукта; - создавать презентации проекта; - оформлять результаты проектной деятельности; - проводить рефлексию своей деятельности; - работать в парах и в группах;	- понятие проекта; - понятие проектный продукт; - типы проектов и их проектные продукты; - понятие презентация проекта, ее назначение; - этапы выполнения проекта; - структуру проекта; - критерии оформления письменной части проекта; - критерии оценки проекта.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения общеобразовательной дисциплины.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины СОО.03.01 Основы проектной деятельности предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Типы и виды проектов	Устный опрос Тестирование
2	Тема 2. Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы.	Устный опрос Тестирование
3	Тема 3. Этапы работы над проектом	Устный опрос Тестирование
4	Тема 4. Методы работы с источником информации	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ, эссе, рефератов
5	Тема 5. Правила оформления проекта. Презентация проекта.	Устный опрос Тестирование Выполнение и защита презентации

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- тестирование,
- выполнение практических работ, заданий, эссе, рефератов,
- презентации, проектная работа.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценивания результатов устного и письменного опросов

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***
Отлично	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется в научно-понятийном аппарате; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «отлично» предполагает грамотное и логичное изложение ответа, обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.
Хорошо	обучающийся полностью освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
Удовлетворительно	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
Неудовлетворительно	обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по теме/разделу, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки учебных действий при выполнении тестов

Оценка	*Критерии оценки от общего количества верных вопросов*				
	%	*60 вопросов*	*40 вопросов*	*20 вопросов*	*10 вопросов*
Отлично	86-100%	52-60	35-40	18-20	9-10
Хорошо	66-85%	40-51	27-34	15-17	7-8
Удовлетворительно	50-65%	30-39	20-26	10-14	5-6
Неудовлетворительно	0-49%	0-29	0-19	0-9	0-4

Критерии оценки учебных действий при выполнении практических занятий

Оценка	*Характеристики ответа обучающихся*
Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия
Удовлетворительно	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	не решил учебно-профессиональную задачу или задание

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения работать с источниками информации, а также анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Критерии оценки учебных действий обучающихся при реферативном исследовании

Оценка	*Характеристика ответа обучающегося*
Отлично	усвоил проблему на уровне знаний, необходимых для решения профессиональных задач на исполнительском уровне; последовательно и грамотно его излагает, опираясь на знания основной и дополнительной литературы, обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; делает выводы и обобщения; свободно владеет системой понятий
Хорошо	твердо усвоил тему, по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; не допускает существенных неточностей; делает выводы и обобщения; владеет системой понятий
Удовлетворительно	тема раскрыта недостаточно четко и полно, опирается на знания только основной литературы; допускает несущественные ошибки и неточности; затрудняется в формулировании выводов и обобщений; частично владеет системой понятий
Неудовлетворительно	не усвоил значительной части проблемы; допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; не формулирует выводов и обобщений; не владеет системой понятий

Критерии оценки учебных действий при оценке эссе

Критерий	*Требования к эссе*	*Макс. кол-во баллов*

Знание и понимание теоретического материала	Рассматриваемые понятия определяются четко и полно, приводятся соответствующие примеры, используемые понятия строго соответствуют теме, самостоятельность выполнения работы.	2
Анализ и оценка информации	Грамотно применяется категория анализа, умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, объясняются альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, обоснованно интерпретируется текстовая информация, дается личная оценка проблеме.	4
Построение суждений	Изложение ясное и четкое, приводимые доказательства логичны, выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией, приводятся различные точки зрения и их личная оценка, общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру, например, проблемной научной статьи.	4
Оценка	**«Отлично»** **«Хорошо»** **«Удовлетворительно»** **«Неудовлетворительно»**	**10 баллов** **7-9 баллов** **4-6 баллов** **0-3 балла**

Критерии оценивания выступления с презентацией

Оценка	***Характеристика ответа обучающегося***
Отлично	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко; отсутствуют фактические ошибки; проведён глубокий и детальный анализ проблемы; работа иллюстрирована примерами, демонстрирующими глубокое понимание сути поставленной проблемы; презентация не перегружена избыточной информацией, не относящейся к исследуемой теме. **Дизайн:** материалы чётко структурированы, эффекты, применённые в презентации, не отвлекают от её содержания, способствуют акцентированию внимания на наиболее важных моментах; стиль оформления презентации (графического, звукового, анимационного) соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации, анимационные объекты работают должным образом; на слайде чётко выделены ключевые моменты. **Логичность изложения:** в презентации чётко обозначена актуальность исследования; логичен и понятен ход мысли; приведены адекватные аргументы; в заключении презентации приведены лаконичные, ёмкие выводы. **Выступление:** выступающий абсолютно свободно владеет содержанием, ясно излагает идеи; свободно и корректно отвечает на вопросы и замечания аудитории; обращается к аудитории, поддерживает контакт с ней; в выступлении отражен вклад каждого участника в работу группы (по возможности).
Хорошо	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов; проведён достаточно полный анализ проблемы; в работе использованы примеры; при этом имеются ряд незначительных несоответствий и противоречий. **Дизайн:** материалы структурированы недостаточно чётко; некоторые применённые эффекты отвлекают внимание зрителя; имеются несоответствия между стилем оформления и информационным содержанием слайда. **Логичность изложения:** в презентации недостаточно чётко обозначена актуальность темы; приведены спорные аргументы; не в должном объёме

	отражены результаты развития мысли, выводы. **Выступление:** выступающий достаточно свободно владеет темой, при этом допускает неточности, которые, тем не менее, не препятствуют пониманию излагаемой темы; работа команды достаточно согласована.
Удовлетворительно	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация, изложенная в презентации, не соответствует обозначенной теме; в тексте присутствуют серьёзные фактические ошибки, информация недостаточно структурирована, не полная; анализ темы проведён недостаточно полно; работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалов; отсутствуют примеры, которые бы могли показать уровень понимания заявленной темы. **Дизайн:** презентация изобилует мультимедиа-эффектами, которые не соответствуют содержанию слайдов и не отвечают целям создания презентации; эффекты отвлекают внимание, фон затрудняет восприятие информации на слайде, текст, трудно читается; структура презентации затрудняет понимание излагаемого материала. **Логичность изложения:** в презентации не отражены в логической последовательности актуальность обсуждаемой темы, развитие мысли, не приведены аргументы выдвигаемых положений; не приведены выводы, или они размыты и неясны. **Выступление:** выступающий недостаточно свободно владеет темой, испытывает трудности при изложении идеи и в ответах на вопросы; злоупотребляет обращением к тексту слайда; нет слаженности в работе всех участников команды.
Неудовлетворительно	**Информативность и полнота раскрытия темы:** тема не раскрыта, нет аналитического подхода к трактовке информации, нет статистики, либо таковая не соответствует теме. **Дизайн:** оформление либо отсутствует, либо не соответствует заявленному содержанию, нет целостной концепции в оформлении. **Логичность изложения:** логика изложения отсутствует, либо нет взаимосвязи с содержанием. **Выступление:** выступающий зачитывает текст, допуская фонетические ошибки, либо устная подготовленная речь изобилует лексико-грамматическими ошибками и неточностями.

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного опроса

1. Сформулируйте типы проектов по сферам деятельности.
2. Дайте краткую характеристику творческому типу проектов.
3. Дайте краткую характеристику игровому типу проектов.
4. Дайте краткую характеристику информационному типу проектов.
5. Дайте краткую характеристику практико-ориентированному проектов.
6. Виды чтения.
7. Структура проекта.
8. Дайте краткую характеристику монопроекту.
9. Дайте краткую характеристику мультипроекту.
10. Дайте краткую характеристику мегапроекту.
11. Виды проектов.

12. Дайте краткую характеристику инвестиционному виду проекта.
13. Дайте краткую характеристику инновационному виду проекта.
14. Дайте краткую характеристику научно-исследовательскому виду проекта.
15. Дайте краткую характеристику учебно-образовательному виду проекта.
16. Дайте краткую характеристику смешанному виду проекта.
17. Виды рефератов.
18. Дайте краткую характеристику библиографическому реферату и запишите его виды.
19. Дайте краткую характеристику реферативному журналу и запишите его виды.
20. Дайте краткую характеристику научно-популярному реферату.
21. Дайте краткую характеристику учебному реферату.
22. Структура учебного реферата.
23. Этапы работы над рефератом.
24. Актуальность темы и как она формулируется.
25. Проблема, предмет и объект и как они формулируются.

Примерный перечень тем для эссе и рефератов

1. Классификация проектов и их особенности.
2. Методы управления проектами.
3. Информационные технологии в управлении проектами.
4. Иерархическая структура работ проекта.
5. Команда проекта и управление персоналом проекта.
6. Методы контроля за ходом исполнения проекта.
7. Технико-экономическое обоснование проекта.
8. Информационные технологии в обосновании проекта.
9. Применение методики освоенного объема для оценки исполнения проекта по срокам и бюджету.
10. Анализ рисков проекта.
11. Этапы разработки проекта.
12. Финансовый менеджмент проекта.
13. Процедуры управления проектом.
14. Стандарты управления проектом.
15. Управление жизненным циклом проекта.
16. Особенности технико-экономического обоснования и управления информационными проектами.

17. Особенности технико-экономического обоснования и управления проектами в социальной сфере

18. Особенности технико-экономического обоснования и управления проектов в науке и образовании.

19. Отличия традиционных методов управления и управления проектами.

20. Организационные структуры управления проектами.

Примерный перечень тем для проектов

1. Влияние гаджетов на физическое и психологическое здоровье подростков.
2. Влияние социальных сетей на молодёжь.
3. Влияние рекламы на молодёжь.
4. Влияние компьютерных игр на поведение и успеваемость подростков.
5. Вредные привычки и их влияние на современного студента.
6. Способы мотивации офисных работников для повышения их работоспособности.
7. Создание видеоролика, посвященного творчеству Максима Горького.
8. Влияние социальных сетей на язык и грамотность студентов.
9. Проблема транспортной логистики в Калининградской области.
10. Влияние миграции на демографическую структуру городов.
11. Применение современных технологий в сфере образования.
12. Влияние социальных сетей и интернета на современную музыку.
13. Особенности логистики в Калининградской области.
14. Основные направления развития туризма в Калининградской области.
15. Современные технологии в логистики.
16. История и архитектура городов Калининградской области.
17. Спрос на янтарное мыло среди туристов в нашем регионе.
18. Анализ эффективности использования автомобильного транспорта в логистике
19. Анализ логистического рынка на региональном уровне.
20. Сравнительный анализ логистических систем различных стран.
21. По восхитительным уголкам Франции.
22. Добро пожаловать в Японию.
23. Микрогосударства Зарубежной Европы, их культура и традиции.

24. Микрогосударства Зарубежной Азии, их культура и традиции.

25. Туризм: отдых или познание другого мира?

26. Влияние мобильных телефонов на организм человека.

27. ГМО: пища будущего или риск для здоровья.

28. Экология и железнодорожный транспорт.

29. Я или мы: взаимодействие людей в обществе.

30. Глобальные проблемы человечества.

31. Современная массовая культура: достижение или деградация?

32. Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?

33. Роль искусства в обществе.

Примеры тестовых заданий

Тема 1. Типы и виды проектов

Тема 2.Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы.

1. Основоположником метода проектов в обучении был:

а. К.Д. Ушинский;

б. Дж. Дьюи;

в. Дж. Джонсон;

г. Коллингс.

2. Какое из приведённых определений проекта верно:

а. Проект – уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенного результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам;

б. Проект – совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;

в. Проект – процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантов продуктов будущего;

г. Проект – совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта или услуги для потребителей.

3. Соотнесите определения и типы проектов:

Определения	Типы проектов

а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;	1. социальный проект;
б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.	2. учебный проект;
в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;	3. телекоммуникационный проект.

4. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:

а. Глагол;

б. Прилагательное;

в. Существительное;

г. Наречие.

5. Задачи проекта – это:

а. Шаги, которые необходимо сделать для достижения цели;

б. Цели проекта;

в. Результат проекта

г. Путь создания проектной папки.

6. Соотнесите этапы работы над проектом с содержанием деятельности:

Этапы работы над проектом	Содержание деятельности
а. Погружение в проект.	1.Рефлексия.
б. Организационный	2. Поиск необходимой информации; сбор данных, изучение теоретических положений, необходимых для решения поставленных задач; изучение соответствующей литературы, проведение опроса, анкетирования по изучаемой проблеме и т.д.; изготовление продукта.
в. Осуществление деятельности.	3. Формулируются проблемы, которые будут разрешены в ходе проектной деятельности.
г. Оформление результатов проекта и презентация	4. Способы обработки полученных данных; демонстрация творческой работы.
д. Обсуждение полученных результатов.	5. Определение направления работы, распределение ролей; формулировка задачи для каждой группы; способы источников информации по каждому направлению; составление детального плана работы.

7. Выберите лишнее. Типы проектов по продолжительности:

а. Смешанные;

б. Краткосрочные;

в. Годичные

г. Мини-проекты.

8. Результатами (результатом) осуществления проекта является (являются):

а. Формирование специфических умений и навыков проектирования;

б. Личностное развитие обучающихся (проектантов);

в. Подготовленный продукт работы над проектом;

г. Все вышеназванные варианты.

9. Непосредственное решение реальной прикладной задачи и получение социально-значимого результата – это особенности…

а. прикладного проекта,

б. информационного проекта

в. исследовательского проекта

10. Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта

а. цель включает много задач,

б. цель не предполагает результат,

в. цель не содержит научных терминов.

Тема 3. Этапы работы над проектом

1. Чтение книги для получения и переработки информации может быть:

А. Аналитическое.

Б. Беглое.

В. Скоростное.

Г. Все варианты верны.

2. Самая краткая запись прочитанного, отражающая последовательность изложения текста:

А. Конспект.

Б. План.

В. Реферат.

Г. Тезис.

3. Краткая характеристика печатного издания с точки зрения содержания, назначения, формы:

А. Рецензия.

Б. Цитата.

В. Аннотация.

Г. Все варианты верны.

4. Положение, отражающее смысл значительной части текста:

А. Тезис.

Б. Конспект.

В. План.

Г. Аннотация.

5. Конспект нужен для того, чтобы:

А. Выделить в тексте самое необходимое.

Б. Передать информацию в сокращенном виде.

В. Сохранить основное содержание прочитанного текста.

Г. Все варианты верны.

6. Точная выдержка из какого-нибудь текста:

А. Рецензия.

Б. Цитата. В. Реферат.

Г. Все варианты верны.

7. При цитировании:

А. Каждая цитата сопровождается указанием на источник.

Б. Цитата приводится в кавычках.

В. Цитата должна начинаться с прописной буквы.

Г. Все варианты верны.

8. Критический отзыв на научную работу:

А. Аннотация.

Б. План.

В. Рецензия.

Г. Тезис.

9. Сжатое изложение основной информации первоисточника на основе ее смысловой переработки:

А. Реферат.

Б. Цитата.

В. Контрольная работа.

Г. Все варианты верны.

10. Критерии оценки учебного реферата:

А. Соответствие содержания теме реферата.

Б. Глубина переработки материала.

В. Правильность и полнота использования источников.

Г. Все варианты верны.

11. Установите верную последовательность структурных компонентов учебного реферата, указав рядом с цифрами буквы:

А. Основная часть	1.
Б. Список литературы	2.
В. Оглавление (план)	3.
Г. Заключение	4.
Д. Введение	5.
Е. Титульный лист	6.
Ж. Приложение	7.

Тема 4. Методы работы с источником информации

1. Чтение книги для получения и переработки информации может быть:

А. Аналитическое.

Б. Беглое.

В. Скоростное.

Г. Все варианты верны.

2. Самая краткая запись прочитанного, отражающая последовательность изложения текста:

А. Конспект.

Б. План.

В. Реферат.

Г. Тезис.

3. Краткая характеристика печатного издания с точки зрения содержания, назначения, формы:

А. Рецензия.

Б. Цитата.

В. Аннотация.

Г. Все варианты верны.

4. Положение, отражающее смысл значительной части текста:

А. Тезис.

Б. Конспект.

В. План.

Г. Аннотация.

5. Конспект нужен для того, чтобы:

А. Выделить в тексте самое необходимое.

Б. Передать информацию в сокращенном виде.

В. Сохранить основное содержание прочитанного текста.

Г. Все варианты верны.

6. Точная выдержка из какого-нибудь текста:

А. Рецензия.

Б. Цитата.

В. Реферат.

Г. Все варианты верны.

7. При цитировании:

А. Каждая цитата сопровождается указанием на источник.

Б. Цитата приводится в кавычках.

В. Цитата должна начинаться с прописной буквы.

Г. Все варианты верны.

8. Критический отзыв на научную работу:

А. Аннотация.

Б. План.

В. Рецензия.

Г. Тезис.

9. Сжатое изложение основной информации первоисточника на основе ее смысловой переработки:

А. Реферат.

Б. Цитата.

В. Контрольная работа.

Г. Все варианты верны.

10. Критерии оценки учебного реферата:

А. Соответствие содержания теме реферата.

Б. Глубина переработки материала.

В. Правильность и полнота использования источников.

Г. Все варианты верны.

11. Установите верную последовательность структурных компонентов учебного реферата, указав рядом с цифрами буквы:

А. Основная часть 1.

Б. Список литературы 2.

В. Оглавление (план) 3.

Г. Заключение 4.

Д. Введение 5.

Е. Титульный лист 6.

Ж. Приложение 7.

Тема 5. Правила оформления проекта. Презентация проекта.

Задание. Выберите и укажите ответ, который является единственно верным вариантом.

1. Проектная работа решает задачи:

А. Краткое изложение полученных выводов.

Б. Самостоятельный анализ концепций по изучаемой проблеме.

В. Определение актуальности, объекта и предмета исследования.

Г. Все варианты верны.

2. Не рекомендуется вести изложение в проектная работах:

А. От первого лица единственного числа.

Б. От первого лица множественного числа.

В. В безличной форме.

Г. Все варианты верны.

3. Основные характеристики проектной работы:

А. Цель исследования.

Б. Объект исследования.

В. Предмет исследования.

Г. Задачи исследования.

Д. Все варианты верны.

4. Объект исследования в проектной работе отвечает на вопрос:

А. «Как называется исследование?».

Б. «Что рассматривается?».

В. «Что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?».

Г. «Какой результат исследователь намерен получить?».

5. Установите последовательность в структуре проектной работы:

А. Содержание 1.

Б. Введение 2.

В. Титульный лист 3.

Г. Основная часть 4.

Д. Приложения 5.

Е. Список использованной литературы 6.

Ж. Заключение 7.

6. Основная часть проектной работы включает в себя:

А. Анализ литературы.

Б. Изложение позиции автора курсовой работы.

В. Результаты самостоятельно проведенногофрагмента исследования.

Г. Все варианты верны.

7. Важнейшие выводы, к которым пришел автор проектной работы:

А. Приложения.

Б. Введение.

В. Заключение.

Г. Основная часть.

8. Основные требования к проектной работе:

А. Актуальность исследования.

Б. Практическая значимость работы.

В. Общий объем работы не менее 20 страниц печатного текста

Г. Все варианты верны.

9. Установите последовательность в структуре проектной работе:

А. Приложения 1.

Б. Задание 2.

В. Титульный лист 3.

Г. Список использованной литературы 4.

Д. Введение 5.

Е. Содержание 6.

Ж. Основная часть 7.

З. Заключение 8.

10. Установите последовательность в определении основных характеристик проектной работы:

А. Тема исследования 1.

Б. Объект исследования 2.

В. Цель 3.

Г. Актуальность исследования 4.

Д. Проблема исследования 5.

Е. Предмет исследования 6.

Ж. Задачи 7.

З. Гипотеза 8.

11. При подготовке к защите проектной работы необходимо:

А. Составить текст (тезисы) выступления примерно на 10 минут.

Б. Оформить средства наглядности (слайды и т. д.).

В. Составить варианты ответов на замечания рецензента.

Г. Все варианты верны.

Примеры заданий для практических работ

Тема 4. Методы работы с источником информации

Практическое задание. Заполните таблицу «Характеристика учебных проектов»

Вид проекта	Основные отличительные особенности	Преобладающие формы и методы
Исследовательский		
Творческий		
Информационный		
Практико-ориентированный		

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Вывод.

Практическое задание. Составьте план работы по выбранной теме проекта, пользуясь алгоритмом

Перечень вопросов и ответом по планированию проектной работы

Вопрос обучающемуся	Ответ
Почему выбрана данная тема проекта?	Даётся описание проблемы проекта
Зачем ты будешь делать этот проект?	Формируется цель проекта
Чего ты хочешь добиться в итоге?	Описывается проектный продукт (результат)
Что необходимо сделать, чтобы достичь цели проекта?	Описываются задачи
Как будут решаться задачи проекта? Как это делать?	Обозначаются способы проектной работы по каждой задаче
Когда будут выполняться задачи проекта?	Определяются сроки работы по каждой задаче проекта

Содержание отчета:

1. Тема занятия.

2. Цель занятия.

3. Выполненное задание.

4. Вывод.

Практическое задание. Выявите (сформулируйте) в предлагаемом проектом задании проблему (проблемную ситуацию, проблемный вопрос), заполнив таблицу.

Тема проекта:

Дисциплина:

Вопрос для выявления проблемы	**Ответ**
1. Что вы читали (слышали, изучали) по этой теме?	
2. О чём (или о ком) вы бы хотели получить более подробную информацию?	
3. Что надо сделать, чтобы решить проблему?	
4. Что нужно организовать в процессе решения проблемы?	
5. Сформулируйте проблему (проблемную ситуацию, проблемный вопрос)	

Содержание отчета:

1. Тема занятия.

2. Цель занятия.

3. Выполненное задание.

4. Ответы на контрольные вопросы.

5. Вывод.

Практическое задание. Сформулируйте цель и задачи учебного проекта, определите вид учебного проекта по выданной теме.

Тема проекта:

Дисциплина:

Алгоритм формулирования цели и определения проектного продукта	**Ответ**
Проблема	
Вид учебного проекта	
Цель учебного проекта	
Результат (продукт) проекта	

Задачи учебного проекта:

1.

2.

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Ответы на контрольные вопросы.
5. Вывод.

Практическое задание. Составьте план поиска информации по выданной теме проекта, заполнив таблицу

Тема проекта:

Дисциплина:

Вопросы для плана по поиску информации	**Пункты плана**
Какая информация необходима для решения поставленной задачи?	
Где можно найти необходимую информацию?	
Кто может помочь в поиске информации?	
В какие организации можно обратиться за консультацией?	
Какие конкретно сведения вы там запросите?	
Какие документы могут содержать нужную вам информацию?	
Установите связь (если она есть) между собранными данными	

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Вывод.

Практическое задание. Прочитайте статью в журнале и составьте назывной план текста прочитанной статьи, пользуясь алгоритмом. Оформите библиографическую ссылку на статью.

Алгоритм составления плана текста:

1. Подобрать статью из периодической печати и прочесть, вникая в ее смысл
2. При повторном чтении определить и отметить в тексте смысловые границы, т.е. те места, где кончается одна мысль и начинается другая.
3. В каждом выделенном фрагменте найти основную мысль, сформулировав её одним предложением.

4. Записать это предложение, которое и будет пунктом плана.

5. Посмотрите текст еще раз, чтобы убедиться, не пропущены ли важные мысли, логические связи.

Содержание отчета:

1. Тема занятия.

2. Цель занятия.

3. Выполненное задание.

4. Вывод.

Практическое задание. Прочитайте статью в журнале или газете, выпишите тезисы, пользуясь алгоритмом.

Алгоритм написания тезисов:

1. Разбить текст на смысловые блоки и выделить те из них, которые несут основную смысловую нагрузку. Составьте назывной план.

2. Прочитать фрагмент текста, который имеет свой подзаголовок – пункт плана, и уяснить его суть (сформулировать, о чем говорится в этой части текста).

3. Уяснив суть текста, сформулировать отдельные положения.

4. Эти положения записать. Они и являются тезисами.

5. Такую работу проделать со всеми фрагментами текста.

Содержание отчета:

1. Тема занятия.

2. Цель занятия.

3. Выполненное задание.

4. Вывод.

Практическое задание. Прочитайте статью в журнале или газете по теме своего проекта и напишите рецензию, пользуясь алгоритмом

Алгоритм написания рецензии

1. Указать вид работы (аннотация).

2. Указать объект анализа: автор, статья (название) в журнале (название).

3. Раскрыть актуальность темы с помощью предложения «Актуальность темы обусловлена…» и т.д.

4. Описать краткое содержание.

Например: «В начале работы (статьи, монографии, дипломной работы…) автор указывает, что…»;

«Автор анализирует имеющуюся литературу по этой проблеме…»;

5. Сформулировать основной тезис.

Тезис формируется с использованием следующих выражений:

«Центральным вопросом работы является вопрос о…»;

«В статье на первый план выдвигается вопрос о…».

6. Дать оценку прочитанному тексту.

Положительная оценка анализируемого произведения может быть дана с помощью фраз и выражений:

«Безусловным (очевидным, главным) достоинством работы является актуальность поднятых в ней проблем»;

«Работа ценна тем, что в ней по-новому осмыслена теория…»;

Неоднозначная оценка анализируемого произведения может быть дана с помощью фраз и выражений:

«Излагая аргументацию автора, необходимо отметить ряд спорных моментов»;

«Однако эта интересная мысль не подкрепляется фактами, что делает в данным случае рассуждения автора декларативными, но в целом работа заслуживает положительной оценки»;

«Справедливо указывая на … автор ошибочно полагает, что…»;

«В подтверждение этого тезиса автор приводит ряд аргументов, которые не всегда представляются убедительными…»;

«Несмотря на несогласие с рядом положений данной работы, нельзя недооценивать ее значение и актуальность для…»;

«Замеченные недостатки носят локальный характер и не влияют на конечные результаты работы…»;

«Отмеченные недочеты не снижают высокого уровня работы в целом…».

7. Указать выявленные недостатки (недочеты).

8. Сформулировать выводы.

9. Подписать выполненную работу (фамилия, имя, группа).

Содержание отчета:

1. Тема занятия.

2. Цель занятия.

3. Выполненное задание.

4. Вывод.

Тема 5. Правила оформления проекта. Презентация проекта.

Практическое задание. Ознакомиться с требованиями ГОСТ по оформлению проектов. Оформить проект в соответствии с требованиями ГОСТ.

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Вывод.

Практическое задание. Составьте структуру презентации проекта. Подготовьте электронную презентацию по теме своего проекта в соответствии с подготовленной структурой.

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Ответы на контрольные вопросы.
5. Вывод.

Практическое задание. Изучите критерии оценки за электронную презентацию. Дайте объективную оценку своей электронной презентации в соответствии с критериями оценки, указав какие требования соблюдены, а какие нет.

Критерии оценки за электронную презентацию

Показатели (признаки, по которым производится оценка)	**Оценка «5»**	**Оценка «4»**	**Оценка «3»**
Структура электронной презентации	Соблюдена полностью	Частично нарушена	Не соблюдена
Эстетичность электронной презентации	Оформлена в едином стиле, наглядный материал усиливает эффект	Используется более 3 цветов, нет единообразия	Используется более 3 цветов, нет единообразия. Белый шрифт на черном фоне
Дизайн электронной презентации: наличие заголовков у слайдов; использование прописных букв в	Дизайн соответствует требованиям	Незначительные нарушения дизайна	Нарушены требования к дизайну

основном тексте; размер шрифта для заголовка 24-35, для обычного текста 24-28, для дополнения и примечания 20-24; сопровождение иллюстраций кратким текстом			

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Вывод.

Практическое задание. Изучите критерии оценки за электронную презентацию. Дайте объективную оценку своей электронной презентации в соответствии с критериями оценки, указав какие требования соблюдены, а какие нет.

Критерии оценки за электронную презентацию

Показатели (признаки, по которым производится оценка)	**Оценка «5»**	**Оценка «4»**	**Оценка «3»**
Структура электронной презентации	Соблюдена полностью	Частично нарушена	Не соблюдена
Эстетичность электронной презентации	Оформлена в едином стиле, наглядный материал усиливает эффект	Используется более 3 цветов, нет единообразия	Используется более 3 цветов, нет единообразия. Белый шрифт на черном фоне
Дизайн электронной презентации: наличие заголовков у слайдов; использование прописных букв в основном тексте; размер шрифта для заголовка 24-35, для обычного текста 24-28, для дополнения и примечания 20-24; сопровождение иллюстраций кратким текстом	Дизайн соответствует требованиям	Незначительные нарушения дизайна	Нарушены требования к дизайну

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Вывод.

Задание:

1. Ознакомиться с краткими теоретическими сведениями.

2. Выполнить практическое задание.

3. Подготовить отчёт по выполненной работе.

4. Ответить на контрольные вопросы.

Краткие теоретические сведения.

№ п/п	Критерий оценки публичного выступления	Положительный показатель	Отрицательный показатель
1	Выступление	Присутствует, грамотно сформулирована актуальность	Отсутствует или затянуто
2	Заключение	Присутствует, грамотно сформулированы выводы	Отсутствует или затянуто
3	Культура речи	Отчетливое, ясное, четкое произношение звуков, слогов и слов. Ударение в словах правильное	Нечеткое произношение. Ошибки в постановке ударения
4	Эмоциональность речи	Речь эмоционально окрашена	Речь монотонна
5	Качество выступления	Четкость, ясность формулировок	Встречаются туманные, двусмысленные формулировки, сложные термины
6	Владение содержанием презентации	Свободное владение содержанием презентации. Презентация акцентирует внимание на основных аспектах проекта (исследования)	Среднее (слабое) владение содержанием презентации. Текст электронной презентации читается
7	Ответы на вопросы	Ответы аргументированы и адекватны заданными вопросами. Соблюден регламент	Аргументированности ответа недостаточно. Затрудняется с ответом. Не соблюден регламент.

Практическое задание. Выслушайте публичные выступления одногруппников и проведите оценку его выступления на основании приведенных критериев. Оформите результаты в табличной форме, где «+» - критерий соблюден; «-» - критерий не соблюден.

ФИО выступающего:

Тема проекта:

Критерий оценки публичного выступления	Положительный показатель	Отрицательный показатель
Выступление		
Заключение		
Культура речи		
Эмоциональность речи		

Качество выступления		
Владение содержанием презентации		
Ответы на вопросы		

Содержание отчета:

1. Тема занятия.
2. Цель занятия.
3. Выполненное задание.
4. Вывод.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

Промежуточная аттестация по дисциплине СОО.03.01 Основы проектной деятельности – зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием данной дисциплины.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по дисциплине СОО.03.01 Основы проектной деятельности с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению образовательной программы специальности 09.02.08 «Интеллектуальные интегрированные системы».

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 09.02.08 «Интеллектуальные интегрированные системы», рабочей программой дисциплины СОО.03.01 Основы проектной деятельности.

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 09.02.08 «Интеллектуальные интегрированные системы» и рабочей программой дисциплины СОО.03.01 Основы проектной деятельности.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Критерии оценки уровня овладения обучающимися компетенциями на этапе зачета с оценкой по учебной дисциплине

Оценка	***Характеристики ответа обучающегося***
Отлично	самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики; самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия; самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение,используя понятия
Удовлетворительно	Самостоятельно в основном представил ответ на поставленные вопросы, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя понятия; в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия

Неудовлетворительно	не представил ответов на поставленные вопросы, не решил поставленные задачи

Перечень примерных вопросов и заданий

Вариант I

1.Какие существуют типы проектов по предметно-содержательной области?

а) монопредметные и межпредметные

б) внутригрупповые и внутритехникумовские

в) региональные и международные

2.Какие существуют типы проектов по характеру контактов?

а) личные, парные, индивидуальные, групповые

б) культуроведческие, спортивные, исторические, музыкальные

в), внутригрупповые и внутритехникумовские региональные, международные

3.Какие существуют типы проектов по доминирующей деятельности студентов?

а)практико-ориентированные, исследовательские, информационные, творческие, ролевые

б) краткосрочные, долгосрочные, среднесрочные

в) материальные, действенные, письменные

4. Какие существуют типы проектов по виду конечного продукта?

а) спортивные, исторические, музыкальные

б) практико-ориентированные, приключенческие, игровые

в) материальные, действенные, письменные

5. Что такое «учебный проект»?

а) работа, связанная с иллюстрацией тех или иных законов природы

б) деятельность по проектированию собственного исследования, являющаяся организационной рамкой исследования

в) работа, направленная на решение конкретной проблемы, на достижение оптимальным способом заранее запланированного результата

6. Что такое «учебное исследование»?

а) деятельность учащихся, связанная с иллюстрацией тех или иных законов природы

б) деятельность учащихся, связанная с решением исследовательской задачи с заранее неизвестным результатом

в) деятельность учащихся, связанная с получением объективно нового результата, производством новых знаний

7. Что такое «проектно-исследовательская деятельность обучающихся»?

а) деятельность, направленная на приобретение учащимися функционального навыка исследования как универсального способа освоения действительности

б) деятельность по проектированию собственного исследования, являющаяся организационной рамкой исследования

в) деятельность учащихся, связанная с получением объективно нового результата, производством новых знаний

8.Укажите недостатки групповой работы над проектом:

а) не вырабатывается опыт группового сотрудничества

б) нет возможности распределить обязанности, чтобы каждый участник группы мог проявить свои сильные стороны в той работе, которая ему лучше удается

в) нет возможности получить всесторонний опыт работы на всех этапах проекта для каждого участника группы

9.Что составляет содержание организационных общеучебных навыков?

а) планирование и организация учебной деятельности

б) восприятие информации, мыслительная деятельность по обработке информации, оценка и осмысление результатов мыслительной деятельности

в) общение в ходе учебной деятельности

10. Что составляет содержание интеллектуальных общеучебных навыков:

а) планирование и организация учебной деятельности

б) восприятие информации, мыслительная деятельность по обработке информации, оценка и осмысление результатов мыслительной деятельности

в) общение в ходе учебной деятельности

11. Что такое информация?

а) одно из наиболее общих понятий науки, обозначающее некоторые сведения, совокупность каких-либо данных, знаний и т.п.

б) интернет-сайт

в) это юридически закреплённая бумага, утверждающая за её владельцем право на что-либо, подтверждающая какой-либо факт

12. Что такое источник информации?

а) объект, идентифицирующий происхождение информации

б) субъект, нуждающийся в информации

в) среда, передающая информацию

13. Из ниже перечисленного списка выберите основные пути поиска информации

а) изучение библиотечного каталога

б) с помощью поисковых систем в Интернете

в) в справочном аппарате лингвистических энциклопедий. В них после статьи на определенные темы дается список литературы

г) коммуникативный - возможность получить необходимую консультацию от любого компетентного человека

14. Разбейте методы исследования на две группы:

1. Теоретические методы исследования, 2. Практические методы исследования

а) анализ д) аналогия к) сравнение

б) синтез е) наблюдение л) дедукция

в) эксперимент ж) индукция м) классификация

г) моделирование и) обобщение н) измерение

15. Что такое аннотация?

а) это метод, в ходе которого вывод о предмете и явлении делается на основании множества частных признаков

б) это то, знание о чём Вы хотите получить в результате проведения исследования

в) это краткая характеристика работы, содержащая перечень основных вопросов работы

Вариант II

1. Проект как самостоятельная творческая работа студента – это :

а) сбор и представление исчерпывающей информации по заданной теме из различных источников, представление различных точек зрения по этому вопросу, приведение статистических данных, интересных фактов

б) работа, направленная на решение конкретной проблемы, на достижение оптимальным способом заранее запланированного результата

в) работа, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее известным результатом

2. В чем заключается специфика проектной деятельности как деятельностной технологи обучения?

а) в проектной деятельности необходимость осуществления деятельности ведет за собой активное, осмысленное приобретение и закрепление соответствующих знаний

б) сначала приобретаются знания, а потом на их основе осуществляется деятельность

в) деятельность осуществляется лишь на основе уже имеющихся знаний и опыта

3. Основные этапы работы над проектом – это:

а) введение, проблематизация, основная часть, реализация, заключение

б) проблематизация, целеполагание, планирование, реализация, анализ и рефлексия

в) завязка, целеполагание, кульминация, развязка, анализ и рефлексия

4. Неявно сформулированная цель проекта порождает первичный мотив к деятельности, потому что:

а) ее можно наделить личностным смыслом

б) ее можно заменить другой целью

в) ее можно проигнорировать

5. Как связаны между собой проблема и цель проекта?

а) это практически одно и то же

б) целью проекта всегда является решение проблемы проекта

в) иногда цель работы бывает не связана с проблемой проекта

6. Какова связь между целью проекта и проектным продуктом?

а) проектный продукт – это способ воплощения цели проекта

б) цель и проектный продукт – это одно и то же

в) цель и проектный продукт в некоторых случаях не связаны между собой

7. В чем состоит механизм связи между проектным продуктом и планом работы?

а) план работы – это распределение времени, необходимого для создания проектного продукта

б) план работы – это распределение материальных ресурсов, необходимых для создания проектного продукта

в) план работы – это перечень всех основних этапов и болем мелких шагов, ведучих от проблемы проекта к проектному продукту

8. Почему необходим анализ хода проектой работы?

а) это способствует общему развитию учащегося

б) это помогает описать, как шла работа

в) это дает возможность понять, корда и почему были допущены ошибки или доказать, что ошибок не было

9. Почему необходим анализ результата проектной работы?

а) это дает возможность понять, почему реальный результат работы отличается от запланированного (ожидаемого) результата, насколько эти изменения обоснованы, или доказать, что реальный результат соответствует ожидаемому результату

б) это дает возможность описать, как был достигнут результат работы, как был создан проектный продукт

в) это дает возможность рассказать об усилиях, затраченных на достижение результата проекта, создание проектного продукта

10. Для чего нужна самооценка и рефлексия?

а) это позволяет осмыслить пережитые в ходе работы чувства и эмоции, проанализировать свои промахи и находки, а также оценить приобретенные знания и опыт

б) это развивает эмоциональную сферу учащихся

в) это развивает когнитивную сферу учащихся

11. Наличие каких трех объектов предполагает информация?

а) источник информации г) передающая среда

б) поиск информации д) признак информации

в) потребитель информации

12. Выберите три основных типа источников информации:

а) документ г) человек

б) бумага д) принтер

в) карандаш е) предметно-вещевая среда

13. В библиографических списках используемой литературы и источников информации принято (вычеркните не нужное):

а) размещать по алфавиту

б) указывать год издания

в) указывать дату прочтения

г) указать место издания и издательство, в котором вышла книга

д) указывать историю создания книги

е) указать количество страниц в ней

ж) если используется материал сайта, то указывается его электронный адрес и его краткое описание

з) если используется материал сайта, то указывается автор сайта

14. Поставьте последовательно части письменного отчета учебного проекта:

а) основная часть (теоретическая)

б) источники информации

в) введение

г) практико-ориентированная часть

д) приложения

е) выводы

15. Что включает структура аннотации?

а) обращение с просьбой

б) актуальность

в) постановка проблемы

г) источники информации

д) пути ее решения

е) критика руководителя

ж) результаты

з) вывод

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОГСЭ.01 Основы философии

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

набор 2024

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины «Основы философии».

Составитель:
Челак Е.И., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 9

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы философии» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

ОК	Умения	Знания
ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.	• ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; • выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	• основные категории и понятия философии; • роль философии в жизни человека и общества; • основы философского учения о бытии; • сущность процесса познания; • основы научной, философской и религиозной картин мира; • об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; • о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Выполнение практических работ

Эссе

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: полно раскрыл содержание материала в объеме,предусмотренном программой и учебником; изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; правильно выполнил рисунки, чертежи, графики,сопутствующие ответу; показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещениевторостепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; не справляется с применением теории в новой ситуации при

	выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: не раскрывает основное содержание учебного материала; обнаружено незнание обучающимся большей или наиболееважной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценивания эссе

- представление собственной точки зрения (позиции, отношения) при раскрытии проблемы
- раскрытие проблемы на теоретическом (в связях и с обоснованиями) или бытовом уровне, с корректным использованием или без использования обществоведческих понятий в контексте ответа;
- аргументация своей позиции с опорой на факты общественной жизни или собственный опыт.

№	Критерии оценивания ответа	Баллы
1	**Раскрытие смысла высказывания**	
	Смысл высказывания раскрыт. ИЛИ Содержание ответа даёт представление о его понимании	2
	Смысл высказывания не раскрыт, содержание ответа не даёт представления о его понимании	0
2	**Представление и пояснение собственной позиции**	
	Представлена и пояснена собственная позиция	2
	Представлена без пояснения собственная позиция (простое согласие или несогласие с суждением автора высказывания). ИЛИ Собственная позиция выпускника не представлена	1
3	**Характер и уровень приводимых суждений и аргументов**	
	Суждения и аргументы раскрываются с опорой на теоретические положения, выводы и фактический материал. В ходе рассуждений раскрываются различные аспекты проблемы	4

	При раскрытии нескольких аспектов проблемы (темы) суждения и аргументы приведены с опорой на теоретические положения и выводы, но без использования фактического материала. ИЛИ Раскрыт один аспект проблемы (темы), и приведена аргументация с опорой на теоретические положения и фактический материал. ИЛИ При раскрытии нескольких аспектов проблемы (темы) суждения и аргументы приведены с опорой на фактический материал, но без теоретических положений, выводов. ИЛИ Раскрыты несколько аспектов проблемы при недостатке теоретической или фактической аргументации	3
	Перечислены несколько аспектов проблемы (темы) без аргументации. ИЛИ Затронут лишь один аспект проблемы (темы), приведена только фактическая или только теоретическая аргументация	1
	Затронут лишь один аспект проблемы (темы) без аргументации. ИЛИ Аргументы и суждения не соответствуют обосновываемому тезису	0
	Максимальный балл	*8*

Система оценки выполнения заданий: Для оценки образовательных достижений студентов применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

3. Комплект примерных заданий

Тематика практических работ

Практическое занятие 1. Философские и идейные течения в эпоху Возрождения
Практическое занятие 2. Немецкая классическая философия.
Практическое занятие 3. Этика и социальная философия. Проблема человека в философии
Практическое занятие 4. Место философии в духовной культуре и ее значение.

Темы эссе:

1.«Свобода – это , в первую очередь, не привилегии, а обязанности». (А.Камю).
2. «Разумный человек приспосабливается к миру; неразумный – упорно пытается приспособить мир к себе. Поэтому прогресс зависит от неразумных людей» (Б. Шоу).
3. «Наука – это организованное знание» (Г. Спенсер).
4. «Религия, искусство и наука – это ветви одного и того же дерева» (А Эйнштейн).
5. «Свобода-это осознанная необходимость» (Б.Спиноза)

6. «Человек - мера всех вещей, существующих , что они существуют, не существующих, что они не существуют» (Протагор)
7. «Есть только одно благо - знание и только одно зло - невежество». (Сократ)
8. «Культура- это тоненькая яблочная кожура над раскаленным хаосом» (Ф.Ницше)
9. «Природа ставит в тупик скептиков, разум- догматиков; догматик не может справиться с неопреодолимой слабостью разума, а скептик не может справиться с неопреодолимой идеей истины» (Б.Паскаль)
10. «Мыслю, следовательно, существую» (Р.Декарт)

Алгоритм написания эссе

1. Внимательно прочитать тему эссе. Для того чтобы снять сомнения в том, правильно ли он понимает тему, студент должен своими словами переформулировать фразу, определив главную мысль.
2. В обязательном порядке студент должен высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» либо подобными по значению и смыслу фразами).
3. В обязательном порядке студент должен изложить свое понимание смысла высказывания.
4. Очень тщательно необходимо подходить к подбору аргументов для подтверждения своей точки зрения. Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. В качестве аргументов используются данные соответствующих наук, исторические факты, факты из общественной и личной жизни. Количество аргументов в эссе не ограничено, но наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.
5. Завершать эссе необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям: «Таким образом, на основании всего вышеизложенного, можно утверждать, что автор был прав в своем высказывании».

Время выполнения работы

На выполнение отводится 45 минут.

III Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Форма контроля

Зачет с оценкой

2.**Критерии оценивания промежуточного контроля**

Критерии оценок:
«5» – 25 – 21 балл;
«4» – 20 – 14 баллов;
«3» – 13 – 8 баллов;
«2» – 7 и менее баллов.

3. Комплект примерных заданий

Вариант 1

А1. Мировоззренческая форма общественного сознания, рационально обосновывающая предельные основания бытия, включая общество и право:
А. история
Б. философия

В. социология
Г. культурология
А2. Центральное понятие буддизма и джайнизма, означающее высшее состояние, цель человеческих стремлений:
А. нирвана;
Б. сансара;
В. жэнь;
Г. дао
А3. Источник познания – это воспоминание души о мире идей, полагал:
А. И.Кант;
Б. Аристотель;
В. Платон;
Г. Демокрит
А4. Философия в Средние века занимала подчиненное положение по отношению к
А. Богословию
Б. Психологии
В. науке
Г. этике
А5. Светская мировоззренческая позиция эпохи Возрождения, противостоявшая схоластике и духовному господству церкви:
А. Гуманизм
Б. природоцентризм;
В. Теоцентризм
Г идеализм
А6. Основное утверждение рационализма заключается в том, что
А. Разум играет приоритетную роль в познавательной деятельности человека
Б. Главенствующую роль в науке играет эксперимент
В. Познание мира возможно благодаря божественному откровению
Г. Суть процесса познания состоит только в восприятии мира отдельным человеком
А7. Основоположник эмпиризма, автор первой технократической утопии «Новая Атлантида», автор лозунга «Знание – сила»
А. Р. Декарт;
Б. Ф. Бэкон;
В. Дж. Беркли;
Г. Вольтер
А8. Основная идея философии французского Просвещения
А. Приоритет разума как высшей инстанции при решении проблем общества
Б. Агностицизм
В. Клерикализм
Г. Приоритет чувственного познания мира при решении проблем человеческого общества
А9. Предметом теоретической философии по И.Канту должно быть исследование:
А. природы и человека
Б. «вещей в себе»
В. законов разума и его границ
Г. бытия Бога
А10. Теория развития Гегеля, в основе которой лежит единство и борьба

противоположностей, называется:
А. Софистика
Б. диалектика;
В. Монадология
Г. гносеология
А11.Философское направление, отрицающее или ограничивающее роль разума в познании, выдвигая на первый план волю, созерцание, чувство, интуицию
А. Иррационализм
Б. Рационализм
В. Эмпиризм
Г. Скептицизм
А12. Положения об абсолютной свободе человека, его заброшенности и одиночестве, о пограничной ситуации, способной открыть истинную сущность человека, обосновывались в философии
А. Неопозитивизма
Б. Экзистенциализма
В. Структурализма
Г. Психоанализа
А13 Вопрос о роли и месте России в истории человечества был поставлен в «Философических письмах»:
А. В. Соловьевым
Б. П. Чаадаевым
В. А. Хомяковым
Г. А. Герценом
А14. Мировоззренческая позиция, отрицающая всякие авторитеты, в т.ч. Бога и власти
А. Анархизм
Б. Нигилизм
В. Либерализм
Г. Космизм
А15. Идейным главой славянофилов являлся
А. А.И. Герцен
Б. А.С. Хомяков
В. А.Н. Радищев
Г. Л.Н. Толстой
А16. Концепция …. характерная для Вл. С. Соловьева.
А. Всеединства
Б. Интуитивизма
В. Имяславия
Г. Славянофильства
А17. Философская категория для обозначения объективной реальности, которая дана человеку в его ощущениях, это –
А. Материя;
Б. Явление;
В. Мера;
Г. Качество
А18. Ощущения, восприятия, понятия, мышление входят в структуру:
А. мозга

Б. сознания
В. бессознательного
Г. живого существа
А19. Диалектика – это
А. Учение о структуре мироздания
Б. Теория, описывающая движение материальных тел
В. Учение о развитии и всеобщих взаимосвязях
Г. Наука о многообразии мира
А20. Этический смысл проблемы эвтаназии заключается в вопросе
А. Имеют ли врачи право проводить эксперименты, сопряжённые с угрозой для жизни и здоровья, на преступниках и безнадёжно больных людях
Б. Имеет ли тяжелобольной человек право уйти из жизни, чтобы не испытывать страданий
В. Можно ли насильственными средствами добиваться благих целей
Г. Имеет ли человек право на самоубийство
А21. Понятие общественно-экономической формации принадлежит
А. Позитивизму
Б. Марксизму
В.. Экзистенциализму
А22. Единой истории человечества не существует, есть только история локальных цивилизаций согласно:
А. формационному подходу
Б. цивилизационному подходу
В. культурологическому подходу
Г. марксистскому подходу
А23. Глобальные проблемы – это
А. Проблемы, решение которых еще не найдено наукой
Б. Проблемы, от решения которых зависит выживаемость всего человечества
В. Присущие только развивающимся и бывшим социалистическим странам
Г. Экологические проблемы

В1. Соотнесите этапы развития философии и их представителей

А. Ш. Монтескье	1. Древний мир
Б. В. Зеланд	2. Новое время
В. З. Фрейд	3. Просвещение
Г. Лао-Цзы.	4. Психоанализ
	5. Постмодернизм

В2. Соотнесите термины и их определения

А. Эмоциональное восприятие действительности	1. Ценности
Б. Деятельность человека и общества по созданию и сохранению материальных и духовных ценностей, а также результат этой деятельность	2. Гносеология
В. Теория познания	3.Мироощущение
Г. Вещи и явления, имеющие существенное значение для человека и общества	4. Культура
	5.Материя

Вариант 2

А1. Мировоззрение – это:

А. совокупность знаний, которыми обладает человек

Б. совокупность взглядов, оценок, эмоций, характеризующих отношение человека к миру и к самому себе

В. отражение человеческим сознанием тех общественных отношений, которые объективно существуют в обществе

Г. система адекватных предпочтений зрелой личности

А2. Представление о «благородном муже» как идеальной личности разработал:

А. Конфуций;

Б. Лао-Цзы;

В. Сидхартха Гаутама;

Г. Сократ

А.3. Высказывание о том, что душа до рождения человека пребывала в мире идей, поэтому в процессе познания она способна припоминать их, принадлежит:

А. Диогену;

Б. Сократу;

В. Платону;

Г. Демокриту

А4. Теоцентризм – мировоззренческая позиция, в основе которой лежит представление о главенстве:

А. Бога

Б. человека

В. Природы

Г. космоса

А5. Основной объект исследования, мера вещей и отношений в эпоху Возрождения:

А. человек

Б. Бог

В. природа

Г. космос

А6. Утверждение: «Я мыслю, следовательно, я существую» высказал
А. Р. Декарт;
Б. Фома Аквинский
В. Вольтер;
Г. Ф. Бэкон
А7. Основным методом научного познания, по мнению Ф. Бэкона, должна стать
А. Диалектика;
Б. Индукция
В. Дедукция;
Г. Эвристика
А8. Идея правового государства включает в себя положение о
А. Разделении властей
Б. Пагубности частной собственности
В. Недопустимости эксплуатации человека
Г. Приоритете общечеловеческих ценностей
А9. И.Кант считает, что пространство и время:
А. существуют независимо от нашего сознания
Б. являются формами бытия вещей
В. это категории материи
Г. есть врожденные, доопытные формы чувственности
А10. Реальность, составляющая основу мира, по Гегелю:
А. Природа
Б. Бог
В. Абсолютная идея
Г. человек
А11.К представителям иррационализма относится
А. Ф. Ницше
Б. И. Фихте
В. К. Поппер
Г. Дж. Локк
А12. Форма бытия, находящаяся в центре внимания экзистенциализма
А. Бытие природы
Б. Индивидуальное бытие человека
В. Бытие общества
Г. Бытие Абсолютного Духа
А13. К основным идеям «Философических писем» нельзя отнести
А. Следование христианским заповедям как единственному пути к спасению, к Царствию Небесному
Б. Скептицизм по отношению к прошлому и будущему России
В. Подчиненность исторического процесса воле Бога
Г. Отказ от всех форм насилия, принуждения человека человеком, государством или церковью
А14. Духовный лидер западников
А. В.С. Соловьев
Б. К.С. Аксаков
В. Ф.М. Достоевский
Г. А.И. Герцен

А15. Вера в то, что спасение Запада в принятии православия, наиболее близка мировоззрению:
А. Русских космистов
Б. Славянофилов
В. Старообрядцев
Г. Западников
А16. Представителем русской религиозной философии является
А. С.Н. Булгаков
Б. Г.В. Плеханов
В. К.С. Аксаков
Г. К.Э. Циолковский
17. Способ существования материи
А. Движение
Б. Поток сознания
В. Небытие
Г. Неподвижность
18. Знание, соответствующее реальности, адекватно отражающее действительность
А. Мультиплет
Б. Агрегор
В. Гипотеза
Г. Истина
19. Основным моментом диалектической концепции является принцип
А. Противоречия
Б. Системности
В. Дополнительности
Г. Запрета
20. Личность – это:
А. индивид как представитель человеческого рода
Б. человек, оказывающий активное воздействие на исторические общественные отношения в соответствии со своими способностями и наклонностями
В. продукт общественных отношений
Г. совокупность свойств характера, темперамента и волевых установок
21. Существует … общественно-экономических формаций
А. Десять
Б. Пять
В. Три
Г. Две
22. К важнейшим функциям культуры нельзя отнести
А. Функцию преемственности
Б. Адаптивную (защитную) функцию
В. Воспитательную функцию
Г. Деструктивную функцию
23. Какая из нижеперечисленных проблем не относится к глобальным?
А. Проблема борьбы с международным терроризмом
Б. Проблема контроля за рождаемостью
В. Проблема сохранения окружающей среды

Г. Проблема утилизации ядерных отходов

В1. Соотнесите этапы развития философии и их представителей

А. И. Кант	1. Древний мир
Б. С. Хомяков	2. Средние века
В. Фома Аквинский	3. Немецкая классическая философия
Г. К. Юнг	4. Неофрейдизм
	5. Славянофильство

В2. Соотнесите термины и их определения

А. Исследование самых общих и фундаментальных вопросов о сущности природы, человека и общества	1. Онтология
Б. Учение о бытии	2. Индивидуальность
В. Деятельность, направленная на получение новых знаний	3.Философия
Г. Неповторимая совокупность свойств, отличающих одного человека от другого	4.Личность
	5.Познание

Вариант 3

А1. О каком историческом типе мировоззрения идет здесь речь: «Это -- целостное миропонимание, в котором различные представления увязаны в единую образную картину мира, сочетающую в себе реальность и фантазию, естественное и сверхъестественное, знание и веру, мысль и эмоции»:

А. Мифология

Б. Религия

В. Философия

Г. Наука

А2. Понятие древнекитайской философии, обозначающее человечность:

А. Янь;

Б. Карма;
В. Жэнь;
Г. Дао
А3. Объективно-идеалистическая философия была основана:
А. Демокритом;
Б.Парменидом;
В. Платоном;
Г. Пифагором
А4. Философ, ученик Платона:
А. Эпикур;
Б. Зенон;
В. Парменид;
Г. Аристотель
А5. Проблема доказательства бытия Божия была одной из центральных для
А. Демокрита;
Б. Гуго Сен-Викторского;
В. Фомы Аквинского;
Г. Аврелия Августина
А6. Характерной чертой философии эпохи Возрождения является:
А. теоцентризм
Б.. космоцентризм
В. природоцентризм
Г. антропоцентризм
А7. Основное утверждение эмпиризма
А. Высший вид познания – интуиция
Б. Всё знание человека основывается на опыте
В. Мир в принципе не познаваем
Г. Всё подвергать сомнению
А8. Представитель философии Французского Просвещения
А. Ж.-Ж. Руссо
Б. Б. Спиноза
В. Г. Лейбниц
Г. Т. Кампанелла
А9. Утверждение: «Поступай так, чтобы максима твоей воли могла в то же время стать и принципом всеобщего законодательства» принадлежит
А. Г.В.Ф. Гегелю
Б. И. Канту
В. Ф. Ницше
Г. К. Марксу
А10. Не является характерной особенностью немецкой классической философии
А. Стремление к полноте, системной стройности мысли
Б. Рассмотрение философии как высшей науки, как «науки наук»
В. Опора на разум как высший способ познания мира
Г. Отрицание трансцендентного, божественного бытия
А11. Волю как главный принцип жизни и познания рассматривал
А. А. Шопенгауэр
Б. О. Шпенглер

В. В. Дильтей
Г. Г. Зиммель
А12. Термин «экзистенциализм» происходит от французского слова, которое в переводе на русский язык означает
А. Любовь
Б. Познание
В. Существование
Г. Развитие
А13. Был объявлен императором Николаем I сумасшедшим за свои философские воззрения
А. П.И. Пестель
Б. В.И. Ленин
В. А.И. Герцен
Г. П.Я. Чаадаев
А14. Одним из направлений западничества является:
А. Марксизм
Б. Социализм
В. Либерализм
Г.. Космизм
А15. Термин «соборность» в философии славянофилов обозначает
А. Приоритет коллективного над индивидуальным
Б. Свободное единение людей во Христе
В. Спасение всех верующих
Г. Общинное устройство общества при отсутствии государственной власти
А16. Одна из главных идей философии всеединства
А. Недопустимость любых форм насилия в общественной и государственной жизни
Б. Философия должна помогать человеку решать насущные проблемы жизни
В. Невозможность достоверного познания Абсолюта
Г. Воскрешение всех живших на земле людей
А17. Последовательность состояний отражает категория
А. Времени
Б. Пространства
В. Материи
Г. Необходимости
А18. Способность живых организмов ориентироваться во внешнем мире, управлять своей деятельностью
А. Раздражимость
Б. Сознание
В. Психика
Г. Рефлексия
А19. Один из основных принципов диалектики
А. Принцип изоляции
Б. Принцип развития
В. Принцип дополнительности
Г. Принцип неопределенности
А20. Совокупность неповторимых черт, отличающих данного индивида от всех других
А. Индивидуальность
Б. Персона

В. Человек
Г. Личность
А21. Антропосоциогенез – это
А. Процесс социализации человека, приобщения индивида к культуре
Б. Процесс становления общепланетарной цивилизации на началах разума
В. Осуществляющаяся в наши дни коэволюция природы и общества
Г. Процесс становления человека и общества, их выделения из мира природы
А22. Согласно … подходу, единой истории человечества не существует, есть только история локальных культур
А. Цивилизационному
Б. Формационному
В. Культурологическому
Г. Марксистскому
А23. Проблемы войны и мира, демографическая и экологическая в современном мире, носят название … проблем.
А. Локальных
Б. Национальных
В. Глобальных
Г. Народных
В1. Соотнесите этапы развития философии и их представителей

1. Гераклит	А. Экзистенциализм
2. Мишель Монтень	Б. Древний мир
3. Г.В. Плеханов	В. Марксизм
4. А. Камю	Г. Возрождение
5. А. Герцен	

В2. Соотнесите термины и их определения

А. Категория, объединяющая все многообразие предметов, систем окружающего мира, существующих во времени и пространстве	1. Мифология
Б. Древнейшее мировоззрение, основанное на эмоционально-образном и фантастическом отношении к миру	2.Дезинформация
В. Преднамеренное возведение неверных представлений в истину	3. Аксиология

Г. Теория ценностей 4. Ложь

5.Материя

Вариант 4

А1. Философия – это:
А. Античное учение о природе и материи
Б. Учение о безмятежности духа и свободе;
В. Учение о всеобщих закономерностях, которым подчинено как бытие, так и мышление человека, процесс познания;
Г. духовное оружие рабочего класса

А2. Закон воздаяния в индийской религии и религиозной философии, определяющий характер нового рождения перевоплощения:
А. карма
Б. сансара;
В.жэнь;
Г. мокша
А3. Представителем античной философии является:
А. Кант;
Б. Спиноза;
В. Аристотель
Г. Декарт
А4. Характерной чертой средневековой философии является:
А. Космоцентризм;
Б. антропоцентризм
В. Теоцентризм
Г. скептицизм
А 5. Тип мировоззрения, согласно которому человек есть центр и высшая цель мироздания:
А. антропоцентризм
Б.теоцентризм;
В. природоцентризм;
Г. космоцентризм
А6. Автором учения о призраках (идолах) рода, пещеры, рынка и театра является:
А. Декарт;
Б. Бэкон;
В.Лейбниц
. Спиноза
А7.Главный принцип дедукции – это:
А. Во всем необходимо сомневаться;
Б. мысль должна двигаться от частного к общему;
В. вера – основной способ познания мира

Г. Мысль должна двигаться от общего к частному
А8. Идея правового государства включает в себя положение о
А. Разделении властей
Б. Недопустимости эксплуатации человека человеком
В. Пагубности частной собственности
Г. Приоритете общечеловеческих ценностей
А9. В философии И. Канта «вещь в себе» - это
А. Синоним понятий «Бог», «Высший Разум»
Б. То, что наличествует в нашем сознании, но нами не осознается
В. Неизвестная первопричина мироздания
Г. То, что вызывает в нас ощущения, но само не может быть познано
А10. Согласно Гегелю истинным двигателем мировой истории является

А. Мировой Дух
Б. Природа
В. Деятельность героев и вождей
Г. Дух народов
А11. Артур Шопенгауэр считал субстанцией, первоосновой мира
А. Волю к власти
Б. Волю к жизни
В. Мировой дух
Г. Жизненный порыв
А12. Иррационалистическое направление в философии XX века
А. Экзистенциализм
Б. Неопозитивизм
В. Структурализм
Г. Прагматизм
А13. Кому принадлежат следующие пессимистические строки: «Одинокие в мире, мы миру ничего не дали, ничего у мира не взяли, мы ни в чём не содействовали движению вперёд человеческого разума, а всё, что досталось нам от этого движения, мы исказили. Начиная с самых первых мгновений нашего социального существования, от нас не вышло ничего пригодного для общего блага людей, ни одна полезная мысль не дала ростка на бесплодной почве нашей родины, ни одна великая истина не была выдвинута из нашей среды»?
А. П.Я. Чаадаеву
Б. А.Н. Радищеву
В. Н.Г. Чернышевскому
Г. В.Г. Белинскому
А14. Основной идеей западничества является
А. Сила власти – царю, сила мнения – народу
Б. Россия должна развиваться по европейскому пути
В. Прогресс общества связан с развитием монархической власти
Г. Православие, самодержавие, народность

А15. Представителем славянофильства был
А. С.Н. Булгаков
Б. Н.Г. Чернышевский
В. И.С. Киреевский

Г. Н.И. Новиков
А16. Автором работ «Смысл любви», «Красота в природе», «Оправдание добра», «Чтения о богочеловечестве» является
А. П. Флоренский
Б. Вл. Соловьёв
В. А. Лосев
Г. Н. Бердяев
А17. Форма бытия материи, выражающая её протяженность, структурность, сосуществование и взаимодействие элементов во всех материальных системах

А. Движение
Б. Время
В. Пространство
Г. Качество
А18. Критерий истины в материалистической философии
А. Практика
Б. Наука
В. Действительность
Г. Вера
А19. Не является законом диалектики
А. Закон отрицания отрицания
Б. Закон о взаимопереплетении причин и следствий
В. Закон перехода количества в качество
Г. Закон единства и борьбы противоположностей
А20. «Все в мире предопределено, человек абсолютно несвободен», считают представители:
А. фатализма
Б. волюнтаризма
В. Иррационализма
Г. рационализма
А21. Общественный прогресс – это
А. Уровень развития общества
Б. Состояние общества в целом на определенном этапе развития
В. Поступательное движение общества от простых форм к более сложным
Г. Производственное развитие
А22. Феномен, к которому относится данное определение: «Совокупность материальных и духовных ценностей, а также способов их созидания, трансляции от одного поколения к другому»
А. техника
Б. цивилизация
В. практика
Г. культура
А23. Растущая взаимозависимость различных регионов мира
А. Технологизация
Б. Глобализация
В. Институциализация
Г. Дивергенция
В1. Соотнесите этапы развития философии и их представителей

А. Ж.-П. Сартр	1 Русская религиозная философия
Б. П. Вернадский	2. Возрождение
В. Эразм Роттердамский	3. Иррационализм
Г. А. Шопенгауэр	4. Экзистенциализм
	5. Космизм

В2. Соотнесите термины и их определения

А. Направление, утверждающее, что единственной достоверной реальностью можно считать лишь наше сознание	1.Сознание
Б Совокупность многообразных вещей и явлений окружающего мира	2. Философская антропология
В. Соответствие мыслей и высказываний действительности	3.Истина
Г. Учение о человеке	4. Идеализм
	5.Сущее

Время проведения зачета с оценкой

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОГСЭ.02 История

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.02 История России разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программы дисциплины ОГСЭ.02 История.

Составитель:

Челак Е.И., преподаватель Западного филиала РАНХи ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств ……. 4
II. Фонды оценочных средств для текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 10

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «История» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

ОК	Умения	Знания
ОК 02.; ОК 03.; ОК 06.	– ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей специальности	– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Диктант
Выполнение практических работ
Тестирование

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценивания диктанта

Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.
Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.
Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: полно раскрыл содержание материала в объеме,предусмотренном программой и учебником; изложил материал грамотным языком, точно используятерминологию и символику, в определенной логической последовательности; правильно выполнил рисунки, чертежи, графики,сопутствующие ответу; показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнениипрактического задания; продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивостьиспользуемых при ответе умений и навыков; отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещениивторостепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: визложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: неполно излагает содержание материала (содержание изложенофрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: не раскрывает основное содержание учебного материала; обнаружено незнание обучающимся большей или наиболееважной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценивания тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно

При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплект примерных заданий

Тест «Россия в 1991-2000 гг.»

А1. Что стало характерной чертой развития экономики России в 1990-е гг.?
1) преимущественное развитие тяжелой промышленности
2) усиление военно-промышленного комплекса
3) развитие различных форм собственности
4) существенная финансовая поддержка государственных предприятий

А2. Какой орган государственной власти России перестал существовать в начале 1990-х гг.?
1) Государственный совет
2) Верховный Совет
3) Совет Федерации
4) Конституционный Суд

А3. Либерализация цен - это
1) отказ от обязательств по погашению долгов страны
2) увеличение зарубежных инвестиций
3) отказ от государственного регулирования ценообразования
4) падение покупательной способности денег и рост цен

А4. Какое из утверждений является верным?
1) Характерная черта экономической политики правительства Е. Т. Гайдара - отказ от внешних займов
2) В 1996 г. Б. Н. Ельцин стал Президентом СССР
3) Приватизационные чеки (ваучеры) были введены в 1992 г.
4) По Конституции Российская Федерация – парламентская республика

А5. В начале октября 1993 г. в Москве было объявлено чрезвычайное положение в связи с
1) забастовкой и актами протеста шахтеров
2) образованием ГКЧП
3) волной демонстраций противников войны в Афганистане
4) вооруженными столкновениями сторонников Президента и Верховного Совета

А6. Какая черта была характерна для социально-экономической ситуации в стране в начале 1990-х гг.?
1) стабилизация экономической ситуации
2) снижение уровня жизни основной массы населения
3) рост сельскохозяйственного производства
4) рост промышленного производства

А7. Какая черта характеризовала экономику России в середине 1990-х гг.?

1) ликвидация коррупции в сфере экономики
2) вывоз капиталов за границу
3) отсутствие банковской системы
4) отсутствие внешнего долга у России

А8. Какая черта характеризовала социальную ситуацию в России в период проведения рыночных реформ в начале 1990-х гг.?
1) резкое увеличение неравенства доходов населения
2) совершенствование системы государственного социального обеспечения
3) введение бесплатного медицинского обслуживания населения
4) улучшение демографической ситуации

Критерии оценки:
Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.
Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.
Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.
Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

Тест по теме: «Россия в конце XX – начале XXI в.»

1.Определите, в чем состоит значение перестройки в жизни Советского общества:
А) Заложила основы становления рыночных отношений
Б) Усилился партийный диктат в духовной жизни общества
В) Были созданы предпосылки для перехода к демократии
Г) Началось возрождение многопартийности

2.Когда состоялись первые выборы народных депутатов РСФСР:
А) 7 февраля 1989 года
Б) 9 апреля 1990 года
В) 4 марта 1990 года
Г) 14 июня 1991 года

3.Кто не входил в состав ГКЧП:
А) вице-президент Янаев Г.И.
Б) министр обороны Язов Д.Т.
В) председатель Верховного совета Хасбулатов Р.И.
Г) председатель КГБ Крючков В.А.

4.Составьте хронологическую таблицу: «Основные события Перестройки».
А. 12 июня 1990г.
1. образован ГКЧП.
Б. 19 августа 1991 г.
2.отставка Президента СССР Горбачева М.С.
В. 28 октября 1991 г.
3.ратификация Беловежских соглашений.
Г. 12 декабря 1991 г.
4. Декларация о суверенитете РСФСР.
Д. 25 декабря 1991 г.
5. образование ГКЧП

5.Определите, что включала программа Ельцина о переходе России к рынку:
А) либерализация цен и торговли.
Б) приватизация.
В) земельная реформа.
Г) внеэкономическое принуждение.

6.Когда новым председателем правительства был утвержден В.В.Путин
А) июль 1999 г.
Б) август 1999 г.
В) сентябрь 1999 г.

Г) октябрь 1999 г.

7.Определите, что относится к реформам Путина В.В. по укреплению Российской государственности:

а) реформа Федерального собрания.

Б) конвертируемость рубля, финансовая реформа.

В) судебная и военная реформы.

Г) аграрная реформа.

8.Что помогло правительству Российской Федерации повысить жизненный уровень населения:

А) модернизация промышленности

Б) реформы в сельском хозяйстве

В) увеличение государственных расходов на развитие науки

Г) высокие мировые цены на нефть

9.Определите основные черты новой внешнеполитической стратегии России

А) восстановление отношений России с НАТО

Б) поддержка Россией ООН

В) постоянное участие президента России в работе «большой восьмерки».

Г) диктат и усиление влияния на СНГ.

10. Дайте определение следующим понятиям:

Сепаратизм, федерация, приватизация, рыночная экономика, разделение властей.

Исторический диктант (продолжить предложение)

1 вариант

1. 8 декабря 1991 г. в резиденции под Минском президенты России, Украины и Председатель Верховного совета Белоруссии подписали соглашение о (об).....
2. СНГ был создан в (месяц, год): .....
3. Эта бывшая советская республика не входит в СНГ: ....
4. Б.Н.Ельцин был Президентом РФ в (годы): ....
5. Шоковая терапия и принятие Конституции 1993 г. относятся к периоду руководства страной .....
6. Радикальные ("гайдаровские") реформы по переходу к рыночной экономике начались в России (год): .....
7. После отставки Е.Т. Гайдара председателем правительства РФ стал:.....
8. Эти мероприятия были первыми в процессе формирования рыночной экономики в 1992 году: .....
9. Это событие относится к 1993 г.: .....
10. В конфликте исполнительной и законодательной власти в период политического кризиса 1993 г. законодательную власть представлял .....
11. Духовная жизнь российского общества в первой половине 1990-х годов характеризуется (указать неверный ответ): .....
12. Цель приватизации в РФ заключалась: .....
13. «Беловежские соглашения», в декабре 1991 года официально оформившие прекращение существования СССР, были подписаны руководителями: .....
14. Новая Конституция РФ была принята в (месяц, год) :.....
15. Созыв Государственной думы Российской Федерации и дефолт относятся к периоду руководства страной .....
16. Высший законодательный орган РФ, который был создан по новой Конституции:.....
17. Первая Государственная Дума РФ была создана в (году): .....
18. Первый Президент России был избран в (году): .....
19. В 1991 г., 1996 г., 2000 г. президенты Российской Федерации вступили в должность в результате .....
20. Это событие произошло в 1994 году: .....
21. Во 2-й тур президентских выборов 1996 г. вышли: .....
22. Военные действия в Чечне начались в (году): .....

23. Приватизация государственной собственности началась в (году): ....
24. Суть Федеративного договора, подписанного бывшими автономными республиками РФ в 1992 г.: .....
25. Татарстан подписал с Россией "Договор о разграничении властных полномочий и предметов ведения между органами власти РФ и органами власти РТ" в (месяц, год): ...

Список практических работ:

Практическое занятие №1. 1. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.

Практическое занятие №2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.

Практическое занятие №3. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.

Практическое занятие №4. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией.

Практическое занятие №5. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.

Практическое занятие №6. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».

Практическое занятие 7. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Экзамен

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

3. Комплект примерных заданий

Вопросы к экзамену

1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.
2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.
3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».

4. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.
5. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. «Парад суверенитетов».
6. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.
7. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.
8. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.
9. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.
10. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией.
11. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.
12. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.
13. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО, расширение НАТО на восток и политические ориентиры России.
14. Речь В.В.Путина на Мюнхенской конференции 2007 года – поворот во внешней политике РФ.
15. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.
16. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».
17. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.
18. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.
19. Развитие суверенной России. Борьба с инфляцией 1992-1998 г.г.
20. Конституционный кризис 1993 г. Принятие Конституции 1993 г. Формирование новой государственности России.
21. Президенство В.Путина. Национальные проекты.
22. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.
23. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов.
24. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.
25. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.
26. Информационное общество. Место России в информационном пространстве.
27. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление.
28. Глобальные проблемы человечества. Роль России в процессе их решения.
29. Роль и значение России в развитии мирового сообщества.
30. Глобализация и ее последствия.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

учебной дисциплины
0ГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Разработчик: Борина Е.Б, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Гуманитарных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 3
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 46

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины 0ГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

специальностьпрограммы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Разделы (темы) дисциплины	**Наименование оценочного средства**
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	
Раздел 2. Развивающий курс	
2.1. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктур	
Тема 2.4. Досуг	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	
Тема 2.10. Научно-технический прогресс	
Тема 2.11. Профессии, карьера	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск	
Тема 2.13. Искусство и развлечения	

Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	
Тема 3. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1.Формы текущего контроля

Устный опрос
Тестирование
Выполнение практических работ

2.Критерии оценивания текущего контроля

1. Критерии оценивания результатов устного и письменного опросов

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***
Отлично	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется в научно-понятийном аппарате; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «отлично» предполагает грамотное и логичное изложение ответа, обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.
Хорошо	обучающийся полностью освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
Удовлетворительно	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
Неудовлетворительно	обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по теме/разделу, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

2.Критерии оценки учебных действий при выполнении практических занятий, лабораторных работ

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***
Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия
	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание,

Удовлетворительно	допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	не решил учебно-профессиональную задачу или задание

Критерии оценки учебных действий при выполнении тестов

Процент результативности в % (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 -100	5	отлично
75 - 89	4	хорошо
60 - 74	3	удовлетворительно
менее 59	**2**	**неудовлетворительно**

3.Комплект примерных заданий

Входное тестирование. Выбрать верный вариант ответа.

Тема 1. Моя семья (члены семьи, родственники, место проживания).

Время на выполнения теста - 10 мин

Вариант 1

1. She is the daughter of my mother. She is my…

a) aunt c) grandmother

b) sister d) cousin

2. He is the father of my father. He is my…

a) grandfather c) uncle

b) grandson d) cousin

3. He is the father of my brother. He is my…

a) uncle c) father

b) son d) grandfather

4. He is the son of my uncle. He is my…

a) cousin c) grandfather

b) father d) brother

5. She is the sister of my mother. She is my…

a) grandmother c) aunt

b) daughter d) cousin

6. He is the son of my brother. He is my…

a) cousin c) uncle

b) nephew d) father

7. He is the brother of my mother. He is my…

a) nephew c) uncle

b) son d) cousin

8. He is the husband of my aunt. He is my…

a) uncle c) cousin

b) father d) brother

9. She is the mother of my mother. She is my…

a) aunt c) daughter

b) niece d) grandmother

10. She is the daughter of my sister. She is my…

a) niece c) mother

b) aunt d) cousin

11. She is the wife of my uncle. She is my…

a) mother c) aunt

b) daughter d) niece

12. She is the daughter of my aunt. She is my…

a) cousin c) mother

b) niece d) grandmother

Вариант 2

1. Our family is neither big ... small.

A. nor B.or C.and D.but

2. My mother is .... 38 years old.

A. nor B. even C. only D. enough

3.My father s firm is ... from our house.

A.goes B.twice C.near D.far

4.It ... me half an hour to get to the college.

A.goes B.takes C.looks D.consists

5.I go to my college ....bus.

A.at B.by C.on D.in

6.As to my.....,I am slim.

A.mother B.parents C.appearance D.father

7.They ... down to the country in two days.

A.will go B. go C.have gone D.went

8.I ... to music all evening

A.listen B.was listening C.has listening D.is listening

9.She ....the dinner not long ago.

A.has cooked B.help C.helping D. shall help

10.She always ... me with my homework.

A.helps B.help C.helping D.shall hel

Вариант 3

1. What is his father?

A. a worker B.as a worker C. a kind man

2. Where does he study?

A.at the coollege B.in the street C.in onee of the houses

3.How many people does his family consist of?

A.four relatives B.three members C.two brothers

4.What is his height?

A.170 cms B.60 kgs C.170 kgs

5.What is his weight?

A.170 cms B.60 kgs C.170 kgs

6.Where does he live?

A.in the firm B.at the firm C.in the flat

7.Where does he spend his free time?

A.at the disco B.at the college C.at the school

Тема 2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни Практическое занятие

1. Complete the prepositions in the sentences.

1.We drove a_____ o_____r town looking for a chemist's that was open.

2.There are trees a_____ a_____g the road that goes to our school.

3.There's a post office b_____e the church in Kings Road.

4.Snow fell a_____s Britain last night, and temperatures were well b_____w zero.

5. Let's go to the café b_____ the river.

2. Read the article. Are the sentences true (T) or false (F)?

1.his sports organisation brings activities to school for young people.

2.The organisation believes that sport helps young people in other areas of their lives.

StreetGames

Who are we?

StreetGames is a sports charity that changes lives and communities. We are proud to give young people exactly what they are looking for – the chance to enjoy sport, give back to their communities and aspire to greater things. Seventy-one percent of young people have said that they would like the chance to try more sporting activities, but that they can't afford to.

What do we do?

'Doorstep Sport' is what we do – we bring sport close to home in disadvantaged communities, at the right time, for the right price and in the right style. Sport is great! It provides fitness, fun and friendship opportunities, and since 2007 we have been using it to improve the lives of countless young people. It teaches them skills and knowledge which they can then use to make their own way in life.

What do we offer?

We have been speaking to a lot of young people about sports they would like to be involved in, and these are the answers: boys between the ages of 16 and 19 have voted for playing football, badminton and tennis, going swimming, cycling, running and to the gym and doing adventure sports. The girls have chosen similarly, except for netball rather than football, plus dance and fitness classes. Multi-sports sessions have also proved popular with everyone.

What do we want?

We are bringing sport to your neighbourhood, and we need some assistance. We are looking for young volunteers for this task. We need young people both to take part in our wonderful sporting activities and also to look after and coach the younger children. So, if you are aged 16-19, contact us if you would like to be involved. We need YOU!

Reading Strategy

Multiple-choice questions may test:

– factual information (detailed or general).

– the writer's opinion.

– the writer's intention.

You can sometimes (but not always) see what a question is testing by reading the first part without the options (a-d). Turning it into a direct question can also help.

3. Read the Reading Strategy. Then circle the correct answers.

Тема 2.3 Город, деревня, инфраструктура. Устное сообщение по теме.

1. Read about three people. What are they talking about? Match them with the correct topic (a-c).

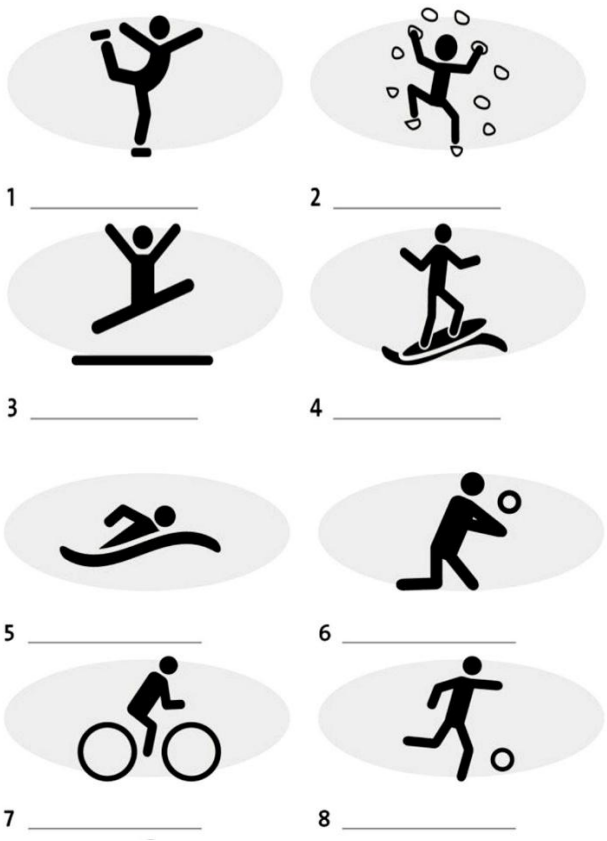
Тема 2.4. Досуг. Практическое занятие

1. Label pictures 1-16 with the words below.

basketball climbing cycling dancing football golf

gymnastics ice hockey ice skating karate skiing surfing

swimming table tennis volleyball yoga



9 _____

10 _____

11 _____

12 _____

14 _____

13 _____

16 _____

15 _____

1 Nearly three quarters of teenagers

a aspire to play better sport.

b have found the sport they are looking for.

c haven’t played any sport.

d would like to play sport if it was less expensive.

2 The aim of the charity is to

a help communities to get fitter.

b organise local sporting activities cheaply.

c advise young people on how to succeed in life.

d provide intensive sports training for teenagers.

3 Adventure sports were

a chosen by boys only.

bselected by both boys and girls.

c more popular than dance classes.

d not as popular as football.

4 The writer wants

a to encourage teenagers to join the sports project.

b young children to contact the organisation.

c young people to pay for sporting activities.

d to help young people at home.

2. Complete the sentences with the correct form of *play, go* or *do*.

1 I …….. roller skating with my friends yesterday.

2 We …….. badminton in the garden. Do you want to join us?

3 My dad …….. athletics when he was at school.

4 I …….. judo on Mondays after school.

5 My sister …….. aerobics every weekend.

6 We sometimes …….. handball in P.E. lessons.

7 Do you want to …….. skateboarding now?

8 My father …….. tennis for the UK in the 1980s.

3.Match each group below (1-4) with as many sports and activities from exercises 1 and 2 as possible.

1 You need a ball for these:

……

……

……

2 You need water, ice or snow for these:

……

……

……

3 You only need one person for these:

……

……

……

4 These nearly always take place outside:

……

……

……

4. Read Match each speaker (1-4) with two sports and hobbies from exercises 1 and 2.

5/1

I really enjoy ball games. My favourite is basketball. I play that every weekend with a big group of friends in the park. And a few months ago, I started a new sport: table tennis. They taught us the rules in P.E. at school. I loved it! Now I play it at the sports centre every Wednesday.

2

I love sport, but I'm not keen on ball games. I prefer individual activities. Maybe I just don't enjoy competing. Anyway, it's important to be active. I do gymnastics twice a week at the local sports centre. And I do yoga at home, with my mum. We've got a DVD. We do it in the living room, in front of the TV!

3

I'm not a big fan of sport, but we have to do it at school. Fortunately, there's a big choice of different sports. Last year, I chose climbing. I'm good at that, because I sometimes go with my dad at weekends. This year, I'm doing karate. I don't really enjoy it, but I'm good at it – because I'm strong!

4

I was born in Canada. Maybe that's why I like winter sports. I'm really good at skiing, because we go every year. And when I was five, I started ice skating. I really want to go to the Winter Olympics one year – just to watch. I'm not good enough to take part!

1/Speaker 1: …… and ……

Speaker 2: …… and ……

Speaker 3: …… and ……

Speaker 4: …… and ……

2.This speaker:

a learned a new sport at school. …….

b does one of the activities at home. …….

c is keen to watch the Winter Olympics one day. …….

d played sport with three friends last summer. …….

e plans to take part in the Olympic Games. …….

f is not keen on sports in general. ……

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации Письменное задание.

1. Complete the sentences with the film and TV genres below. Use each genre only once.

action film ***animation*** ***chat show*** ***period drama***

documentary ***fantasy film*** ***game show*** ***horror film***

musical ***news bulletin*** ***romantic comedy*** ***talent show***

1 We watched a …….. on TV last night about climate change. It had a lot of new statistics and was quite scary.

2 The final *Lord of the Rings* film is a good example of a well-made ……..

3 That …….. was too much for me. When the ghost started killing everyone in the house, I couldn't watch any more.

4 'What's your favourite ……..?' 'I absolutely love *The Sound of Music.'*

5 In a modern …….. like *Guardians of the Galaxy*, it's difficult to tell which stunts are real and which are created on a computer.

6 *Frozen* is one of the most popular ……..s of all time, among adults as well as children.

7 There are so many great singers on this …….. that I can't guess who will win.

8 They stopped the regular programme for a …….. about the earthquake.

9 I enjoy this …….. because they interview interesting guests and talk about amusing topics.

10 No one ever wins the whole million pound prize on this …….. . I wonder if it's even possible.

11 I don't want to watch another …….. ! It's always the same old story of a man and woman who fall in love even though they are a totally unlikely couple.

12 *Pride and Prejudice* is a …….. that takes place in the early 1800s, but it tells a love story that never gets old.

Тема 2.6.

Природа и человек (климат, погода, экология) Устное сообщение.

1. Complete the adjectives that describe the weather in the pictures.



It's [1]t***hundery*** and [2]c_____.





It's [3]s_____ and [4]f_____.

It's [5]f_____ and [6]i_____.





It's [7]s_____ and [8]w_____.

It's hot and [9]s_____.



It's cold and [10]r_____.

3. Complete the text with the words below. Письменное задание.

blow claps flashes raindrops storm clouds

sunshine thunderstorm

There was a terrible **1**…… yesterday evening. We saw big, dark grey **2**…… in the distance. Then a strong wind started to **3**…… and it began to rain heavily – huge **4**…… fell from the sky. We got incredibly wet! There were **5**…… of lightning and loud **6**…… of thunder. It was quite scary. But then the storm passed and there was bright **7**……!

4. Number the adjectives in order from hottest (1) to coldest (7).

cold hot sweltering cool

mild warm freezing

Answer

5. Write the temperatures in words.

1 -5° *It's minus five.*

2 26°C *It's twenty-six degrees Celsius.*

3 -15°C ……..

4 14°C ……..

5 -7°C ……..

6 32° ……..

6. Read to people describing the weather. Complete each sentence with one word from exercises 1, 2 or 3.

1 Yesterday morning the weather was terrible. It started to rain just after breakfast and it only stopped at about one o'clock. But then the sun came out and we spent the afternoon sunbathing in the park.

2 When we drove to school this morning, it was really foggy. It was so thick that we could only see about 20 metres ahead. Not only that, the road was really icy and slippery because the temperature in the night was about minus ten degrees Celsius. The bus driver had to drive really slowly and carefully.

3 It was school sports day yesterday. Unfortunately the sky was quite cloudy for most of the day and the sun didn't shine at all. It was quite mild and we heard some crashes of thunder, but luckily it didn't rain.

4 I went to play football in the park with some friends on Sunday morning. It was a lovely clear day but it was freezing cold and very frosty. There wasn't any snow but the grass was completely white! Then in the afternoon the weather changed. The wind started to blow and it snowed quite heavily. By the evening there was about 10 centimetres of snow on the ground.

1 **a** It was *rainy* all morning.

b It was …… in the afternoon.

2 **a** There was thick ……

b There was …… on the road.

3 **a** Most of the day the sky was ……

b It was mild and ……

4 **a** There was …… on the grass.

b In the afternoon it was …… and ……

Тема 2.7. Подготовить усное сообщение.

Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование

Advice session

1. Nigel is Mayuki's English teacher. He gives Mayuki advice about how she can improve her English outside the classroom. Read and tick what they talk about.

(Mayuki = Japanese)

Nigel: So what are you doing outside class to improve your English?

Mayuki: Ah. Speaking. I try to speak a lot. I talk English with Japanese friends. Only English.

Nigel: Oh cool. That's really good because sometimes it's really hard to speak English to people who speak the same language as you.

Mayuki: Yes. Erm … it's difficult to speak English.

Nigel: Mmm. Don't worry if you make mistakes when you're talking. It's important people understand you, and a few little mistakes often don't matter.

Mayuki: OK. I want … it is not easy to speak English. First I think in Japanese and translate to English.

Nigel: It will get easier. Just keep practising your speaking a lot. OK?

Mayuki: OK … but um … I want to study listening this week. I want to watch DVD.

Nigel: I think it's important to watch DVDs in English. Do you do that?

Mayuki: Yes. I like to. When I watch DVD I can listen to English, natural English and vocabulary and pronunciation.

Nigel: So when you watch DVDs … um, what do you do? Do you use the subtitles or … how do you do it?

Mayuki: Of course I use subtitles!

Nigel: And do you watch all of the movie?

Mayuki: Yes.

Nigel: OK. What some students find really useful is to watch part of a movie. But you could watch this part three or four times. Just watch maybe five or ten minutes. And so you're not watching the whole thing, just, um, a short section. And the first time why not listen for general meaning only? Don't try and understand everything. And the second time, the second time listen and try to understand more detail, what each person's saying. And then, the third time, turn the subtitles on. OK, so the first two times watch it without subtitles. OK? So then you'll be listening really carefully. Um, and then after that you could listen again a fourth time and focus on vocabulary or pronunciation. So rather than watching the whole thing … it's still useful but … actually focus on a short section and watch it again and again and focus on different things each time. Does that sound useful?

Mayuki: Yes it does. I'll try that.

Тема 2.8. Практическое занятие. Прочитать внимательно текст и выполнить задания.

Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздник

LIFE IN **NUMBERS**

VIETNAM

Imagine sharing your birthday with the whole country! That's exactly what happens every year in Vietnam. The Vietnamese don't celebrate on the day they were born. Instead everyone gets one year older on the same day – Vietnamese New Year's day or 'Tet'. People don't give birthday presents, but children receive red envelopes with money inside. Children greet older people with the phrase, 'Long life of 100 years!'

Tet is the biggest celebration of the year in Vietnam – and it can last for a week. Everyone takes to the streets to make as much noise as they can and there are fireworks and lion dances.

LATIN AMERICA

Becoming an adult is a very special day for girls in South America and it happens on their fifteenth birthday – the Quinceañera.

In some places, such as parts of Mexico, the father or another relative gives the girl her first pair of high heels as a symbol of becoming a woman. The birthday girl, or quinceañera, often gives out fifteen candles, one to each of the fifteen most important people in her life.

Then there is a meal and dancing. The quinceañera's first dance is always with her father.

JAPAN

In Japan everyone has a day off to celebrate the world's biggest twentieth birthday party.

The second Monday of January every year is 'Coming of Age Day' or 'Seijin no hi' – the day all twenty-year-old Japanese become adults.

Men wear suits and girls dress in beautiful kimonos, which they often have to rent or borrow because they're so expensive. A ceremony is held in the local government office and afterwards the new adults can party with their friends and family.

THE UK

Your 100th birthday is a big day in any country, but it's even more special in the UK – you get a card from the Queen! Don't forget to let her know though – the Queen is a busy woman, so you or your family should apply before the big day.

Each card she sends contains a personal greeting – when twins reach 100 years old together, each one gets a slightly different message. The oldest person who has ever received a birthday card from the Queen was 116 years old.

A. Read the article. What do the numbers refer to? (Sometimes there is more than one possible answer.)

Exercise 2

Hi Martina,

How are you? We haven't seen you for ages! Hope you're well and you're enjoying your new job. This is just to say that we're having a barbecue at the weekend. Are you free on Saturday and, if so, would you like to come? People are going to arrive around eight o'clock. Everyone's bringing something for the barbecue. Do you think you could bring something?

It would be lovely to see you and have a chance to chat.

Best wishes,

Barbara

Hi Bill,

How are things? I hope the cycling trip went well – you had good weather for it!

Are you doing anything on Saturday evening? We're having a barbecue and inviting a few people. Can you come? It'd be great to see you!

Everyone is bringing something. We'll make some salads, but could you bring some meat for the barbecue?

Love,

Barbara

1 15 20 100

B. Read the article again and answer the questions.

For which celebration do people …?

1 wear clothes they can't afford to buy

2 need to request something

3 both give and receive something

4 have a party that goes on for several days

5 wear special shoes

6 not go to work so they can celebrate

A. Barbara sent emails inviting people to her barbecue. Read the emails and answer the questions.

1. Has Barbara seen Martina recently?

2 .When is the barbecue?

3.What do Martina and Bill need to bring to the barbecue?

B. Who do you think Barbara sees more often? How do you know?

Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения) Практическое занятие.

What jobs are the people talking about? Read and circle the correct answer.

1 a salesperson

b office worker

2 a waiter

b actor

3 a teacher

b flight attendant

4 a chef

b nurse

5 a nurse

b businessperson

6 a receptionist

b construction worker

1

I’m a salesperson. I sell computers. I like my job. It’s really interesting. And I meet lots of interesting people.

2

Yes, I like it a lot. I like acting in front of lots of people. One day I hope to write a book about my work.

3

It’s an interesting job, and it’s good for me because I love travel and flying. I visit lots of countries every year. And well – I know it’s silly, but I like my uniform.

4

It’s a good job for me because I like food and I love cooking. Lots of famous people come to our restaurant, too.

5

	Has the same job	**Has a new job**	**Isn’t working now**
1 Ryan	☐	☐	☐
2 Bridget	☐	☐	☐
3 Jake	☐	☐	☐
4 Marie	☐	☐	☐
5 Suzanne	☐	☐	☐
6 Rose	☐	☐	☐
7 Patrick	☐	☐	☐
8 Alison	☐	☐	☐

Nursing is a good job for me. I like helping people – you know, sick people.

6

I like my work because I work outside. It’s hard work, but the pay’s good and it keeps me in shape.

2.People are talking about their work. Listen and check (✓) the correct information about each person.

Match the people on the left with the information on the right.

1 Ryan	**a** is a teacher.
2 Bridget	**b** just graduated from college.
3 Jake	**c** is trying to find a new job.
4 Marie	**d** works in a bookstore.
5 Suzanne	**e** works in a bank.
6 Rose	**f** works in a restaurant.
7 Patrick	**g** is a receptionist.
8 Alison	**h** is a lawyer.

A: Hi, Ryan.

B: Oh, hi.

A: Are you still working in the bank?

B: Yeah.

2

A: Where are you working now, Bridget?

B: I just started as a chef in an Italian restaurant. Come and try my food.

A: Sounds great – I'd love to!

3

A: Are you still at school, Jake?

B: No, I graduated from college last month.

A: Congratulations! And what are you doing now?

B: Nothing much. I'm tired. I'm taking a long vacation.

4

A: What do you do, Marie?

B: Me? I'm a lawyer.

A: How long have you been doing that?

B: For about five years. Do you need a good lawyer?

A: Well, not yet!

5

A: Are you a receptionist, Suzanne?

B: Yes, I am.

A: Do you like the people you work with?

B: Well, it's my first week on the job, so I'm not sure yet.

6

A: Are you still a tennis instructor, Rose?

B: No, I'm not. I didn't like it.

A: So what are you doing now?

B: Well, I'm trying to find a new job.

7

A: Do you work in an office, Patrick?

B: Not anymore. Now I'm an English teacher. I just had my first class.

A: Really? How was it?

B: It was terrific!

8

A: Are you still working at the book store, Alison?

B: Yeah, but I don't like it. I have to stand all day and I get so tired.

A: I'm sorry to hear that!

Тема 2.10. Практическое занятие

Научно-технический прогресс.

1. Complete the phrases in these sentences using the words below.

Accountcam paign internet media page story

1 She read about the story on a well-known …… forum.

2 he closed his Twitter …… because of cyberbullying.

3 We use social …… to tell people about our meetings.

4 They started a hashtag …… to save the local library.

5 Over a million people have visited her fundraising ……

6 His reply to the bullies quickly became a viral ……

2. Read the Reading Strategy. Then read the text below and put events a-f in the correct order. Write a-f in the table.

aPeople posted unkind comments about Kaitlyn's appearance.

bKaitlyn made a video and posted it on YouTube.

cSomebody deleted the photo of Kaitlyn from Facebook.

dSomebody uploaded a photo of Kaitlyn to Facebook.

eKaitlyn's video became a viral story.

f Kaitlyn started her own YouTube channel.

1	2	3	4	5	6

A cheerleader fights back – Kaitlyn Collins

The Green Bay Packers and the Chicago Bears are two American Football teams. Both teams have a lot of fans, and the fans have their own websites and internet forums. On these pages, they share photos, stories and jokes about the games and the players. **1**…….. But one day in 2013, a 'joke' became an example of cyberbullying.

A fan uploaded a photo of a Green Bay Packers cheerleader to the Chicago Bears' Facebook page. He added an unkind comment about her appearance and invited other Chicago Bears fans to do the same. **2**…….. They called her ugly and said that the Green Bay Packers had the worst cheerleaders in America. To them, it was all a big joke. But how did that cheerleader feel?

The name of the Green Bay Packers cheerleader in the photo was Kaitlyn Collins. She found her photo on the Chicago Bears' Facebook page, read the comments and was very upset. She complained to Facebook, but they did not remove the photo. **3**…….. So Kaitlyn decided to fight against the bullies in her own way. She made a video and posted it on YouTube.

In her video, she did not speak; she wrote messages on paper and showed them to the camera. She explained that most of the Facebook comments were 'too horrible to repeat' but they had the same theme: they said she was 'ugly'. She also explained that some comments were different – they were kind. One comment said: 'I'm a Bears fan, but she is not ugly – and she is also somebody's daughter.' Her video became a viral story. **4**……..

After that, somebody from the Chicago Bears fan club deleted the photo from its Facebook page. In its place is a message about the dangers of cyberbullying. And now Kaitlyn has her own channel on YouTube. Her videos continue the fight against cyberbullying.

3. Match gaps 1-4 in the text with sentences A-E. Use your answers to exercise 2 to help you. There is one extra sentence.

A Within a few days, there were hundreds of comments about the cheerleader.

B The comments did not make Kaitlyn feel sad; they made her feel angry.

C Of course, they sometimes make negative comments about other teams and players too!

D They said that it was not cyberbullying, according to their rules.

E Soon, it had nearly a million views on YouTube.

Тема 2.11. Практическое занятие.Профессии, карьера

Вариант 1.

I. Ответьте на вопросы.

l. What forms of address do you know? 2. What word do you use before the surname of a man when you address him? 3.What word do you use when you address a man if there is no surname? 4. What word do you use before the surname of a married woman when you address her? 5. What word do you use before the surname of an unmarried woman or a young girl? 6. What do you say when you address a woman if there is no surname? 7. What do you say when you address a young woman or a girl (or young women or girls)? 8. What words do you use when you address a group of guests (men and women)? 9. How do you greet your colleagues and what do they say in answer to your greeting? 10. How do you greet your friends and what do they say in answer to your greeting?

II. What other forms of greeting: in the morning, in the daytime, in the evening do you know?12. What parting words do you use: in the morning, in the afternoon, in the evening? 13. What other parting words do you know? 14. What do you say when you meet your guests? 15. What are the forms of introduction? 16. What does the head waiter say to his guests when he meets them in the lobby? 17. What are the forms of invitations? 18. What do you say at parting? 19. What do you say when you thank your people, friends etc.? 20. What are the forms of apology? 21. What are the answers to the apology?

2. Заполните пропуски подходящим по смыслу словом или словосочетанием (см ниже).

1.... Smith! We are happy to receive you. 2. Thank you, ... Black! 3.... guests! Welcome to our city! 4.The old man to the young girls: "Pardon, ...! Show me the way to the station, please!" 5.The head waiter to the guests: "Good evening, ...!" 6. The waiter to the lady guest: "Pleased to see you in our restaurant, ..." 7. The waiter to the man: "I'm at your service, ..." 8.... friends! Happy to see you!

3. Завершите диалоги, используя материал данной темы.

1. Mrs Black: Good afternoon, Miss White! Pleased to meet you.

Miss White:...

2. Pete: Hallo, Mike! Glad to see you, old chap!

Mike:...

3.Sam to Bob: Hallo, Bob! Meet my friend Ted.

Bob to Ted:...

4.Mike to Pete: Bye-bye, Pete. See you soon.

Pete to Mike:...

5. A lady to the gentleman: Excuse me, sir!

A gentleman to the lady:...

4. Поставьте приведенные в скобках глаголы в форму повелительного наклонения.

1. Let us (to read) this text. 2. (to go) home, children. 3. Kate, (to have) a cup of tea. 4. (to do) this work now, Tom! (not to be) lazy! 5. (to pass) me the salt, please. 6. (to drink) your milk, Sam, and (to go) to bed. 7. (not to go out) in bad weather. 8. Let Pete (to write) this sentence in English. 9. Let the girls (to sing) this song after supper. 10. Let me (to help) you. 11. Let us (not to go) to the park now.

5. Поставьте приведенные в скобках личные местоимения в нужную форму.

1. Let (I) help you, sir. 2. Let (we) go to the park now. 3. Let (they) see what to order for dinner. 4. Let (we) have breakfast at this cafe. 5. Let (she) sing for (we). 6. Let (he) make an order. 7. Let (we) see this play! 8. Don't let (they) smoke here! 9. Let (we) not drink cold water now. 10. Don't let (they) speak Russian at the English lesson.

Вариант 2

I.. Произнеситеправильно окончание -s(-es).

Образец: to cook-he cooks [kuks]

to read - he reads [ri:dz]

to play - she plays [pleiz]

to wash-she washes [woʃiz]

to boil-she ... milk она кипятит молоко; to pass-he ... a, ball он передает мяч; to dry - she ... fruit она сушит фрукты; to make - she ... hats она делает шляпы; to like - Kate ... her work Катя любит свою работу; to come-Pete ... at ten Петя приходит в 10; to finish-Ted ... his work at 7 Тед заканчивает свою работу в 7; to recommend - he ... dishes он рекомендует блюда; to roast-he ... meat он жарит мясо

II. Поставьте следующие предложения в вопросительную форму.

1.We work at the restaurant "Moscow". 2. They come to work at nine o'clock. 3. She works every other day. 4. Peter serves his guests very well. 5. Your guests have a good time. 6. His friend

Mike recommends his guests a la carte dishes.

III. Поставьте следующие предложения в отрицательную форму.

1.We work every day. 2.We come to work at eight o'clock. 3.The head waiter meets his

guests in the check-room. 4. He greets his guests in Russian. 5. Guests come to dinner at ten o'clock. 6. We serve table d'hote dishes for supper. 7. This guest orders table d`hôte dishes.

IV. Поставьте глаголы в личную форму (в вопросе замените I на you, my -на your).

A. 1.I (to work) at the restaurant. 2. My mates and I (to come) to work at about ten. 3. We (to prepare) the restaurant-hall for receiving guests. 4. The waiter (to spread) clean table-cloths on he tables, (to put) covers, cruet-sets, napkins and menu-cards on the tables. 5. At twelve guests (to come) to dinner. 6. We (to serve) guests till five. 7. From five to six we (to have) a dinner break. 8. We (to serve) supper from six. 9. Guests (to have a good time) in me evening. They (to eat, to drink, to talk and to dance). 10. We (to serve) our guests till midnight. 11. The waiter (to give) the cash money to the cashier, (to take) the dirty dishes away and (to go) home. 12. Mike (to work) every other day. 13. For dinner guests usually (to have) table d`hôte dishes, for supper they (to order) a la carte and special dishes. 14. They (to leave) the restaurant after midnight.

B. 1.You (to work) as a waiter? Yes, I (to do). 2.You (to come) to the restaurant at nine? No, I (not to do). I (to come) at ten. 3. Mike (to prepare) his tables for receiving guests? Yes, he (to do). 4. He (to put) spoons, forks, knives and plates on the tables? Yes, he (to do). 5.You (to recommend) table d'hote dishes for supper? No, we (not to do). 6. He (to serve) five tables? No, he (not to do). 7. You (to recommend) a la carte and specialties for supper? Yes, we (to do). 8. The cook (to fry) meat every day? Yes, he (to do). 9. Jane (to order) fish? No, she (not to do). 10. The waiters (to leave) the restaurant after midnight? Yes, they (to do).

V. Образуйте общие вопросы и дайте краткие ответы по образцу.

Образец: a) Pete serves guests quickly.

Does Pete serve guests quickly? Yes, he does,

b) Pete doesn't work every day.

Does he work every day? No, he doesn't.

1. Jane serves two tables in Hall One. 2. Mike recommends his guests special dishes in the evening. 3. Bob often orders fish and winter. 4. Ann doesn’t eat ice-cream in winter. 5. Pete doesn't fish in winter.

Тема 2.13 Практическое занятие.Искусство и развлечени

1. What kind of movie does each person describe? Read and circle the correct answer.

1A: So, how was the movie?

B: Oh, not bad.

A: What was it about?

B: It’s about a policeman who goes crazy and starts chasing people. Lots of excitement, car chases, things like that. You’d like it.

2

A: Did you enjoy the movie?

B: Yeah, it was terrific. It really made me laugh.

A: So what's the story about?

B: It's about this funny guy who gets lost on the freeway. He gets off at the wrong exit and then everything starts to go wrong.

3

A: What movie did you see?

B: I saw a movie called Night Life.

A: What's it about?

B: It's about these things that come out of the ground at night and start attacking people.

A: Sounds pretty frightening.

B: Yeah, it was.

4

A: What was the movie like on Saturday?

B: Great. I really enjoyed it. Terrific special effects and an interesting story.

A: What's it about?

B: It's about a scientific experiment. They give this family some special drugs, and they go to sleep for 100 years. It's all about what happens when they wake up, and how the world has changed.

5

A: So, tell me about the movie.

B: Oh, it's one of those cowboy stories. The usual thing. A cowboy rides into town on his horse, cleans up the town, and rides out with the girl.

A: Sounds like quite a story.

B: Yeah, really.

6

A: Did you enjoy the movie?

B: Yeah. It was really exciting. It's about a famous gang that takes over a hotel. So along comes this tough guy, and kills them off. Lots of action. I enjoyed it.

1 **a** science fiction

b action

2 **a** action

b comedy

3 **a** horror

b western

4 **a** science fiction

b comedy

5 **a** romance

b western

6 **a** action

b science fiction

2.People are looking at information about movies on a website. What type of movie is it? Read and write the correct letter.

A: So, what's on at Century Cinemas?

B: Let's see… They're showing Hit Harder: The Final Conflict. It says it's "an action-packed movie with lots of car chases."

A: Hmmm… What are the times?

B: It looks like 2:30, 4:45, 7:30, and 10:00.

2

A: What else?

B: Okay. What about the Party Animal?

A: I haven't heard of that. What does it say?

B: It's a comedy. It says: "This hilarious film is full of big stars."

A: Is that all?

B: Yes. And it's showing at 1:30, 4:30, 6:15, and 9:00.

3

B: How about this one? Dreams. "Dreams is a romance about a doctor and her patient."

A: I don't know… When is that one showing?

B: At 1:00, 3:15, 6:30, and 9:30.

4

B: Should I keep reading?

A: Yes. I'm sure we'll find something.

B: Okay. It looks like they're also showing Cowboy's Run. "Set in Mexico, a group of cowboys fight bankers who want to take their land." It's at noon, 3:30, 5:30, and 8:00

5

A: Keep going.

B: Okay. How about Space Children? "Space Children is an exciting story of five people who are kidnapped by aliens."

A: That's more like it … When's that one playing?

B: At 2:00, 5:00, 7:00, and 9:15.

6

B: Wait, there's one more. Monster Party. "Two young men are bitten by bats, and when the moon comes out, they turn into vampires and attack people."

A: That's it! Let's see that!

B: Okay. When do you want to go? It's playing at 10:00, 1:45, 4:15, and 6:45.

a western	**c** horror	**e** science fiction
b comedy	**d** action	**f** romance

1 CINEMA 1

title: Hit Harder: The Final Conflict

type: ……

2 CINEMA 2

title: Party Animal

type: ……

3 CINEMA 3

title: Dreams

type: ……

4 CINEMA 4

title: Cowboy's Run

type: ……

5 CINEMA 5

title: Space Children

type: ……

6 CINEMA 6

title: Monster Party

type: ……

Task 3

Listen again. Write the show times.

Cinema 1 ……

Cinema 2 ……

Cinema 3 ……

Cinema 4 ……

Cinema 5 ……

Cinema 6 ……

Тема 2.12 Практическое занятие. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм

Tour guides are describing some of the things people will see or do on a bus tour. Read and circle the correct answers.

Good afternoon, and welcome to Hollywood, California. I hope you all enjoy today's tour of the houses of the stars. Here we go! Now remember, you can buy photos of all the stars' houses when the tour is over, so please don't take any pictures during the tour, okay? Up on the left is the gorgeous mansion where Marilyn Monroe lived. After she got married, she left this house and moved to New York to live with her husband, a famous American baseball player named Joe Di Maggio. Now, just around the corner you'll see a bright yellow house. Can you see it? Up on the hill? This is where James Dean lived. Finally, do you see that big iron gate on the right? Well, this is the entrance to Arnold Schwarzenegger's house. Unfortunately, you can't see the house from here, and we're not allowed to go inside the gate.

2We're starting our tour by going up the tallest building in New York City: the Empire State Building. You can see the whole city from the top of this building. While you're up there, don't forget to look at the Statue of Liberty through the telescope, since we don't visit it on this tour. Next, we'll take the bus uptown to beautiful Central Park. I know the bus doesn't sound very glamorous, but I promise you, it's just as fast as taking a taxi. When we get to Central Park, we'll

visit the petting zoo and have a picnic lunch. Finally, we'll walk to another famous place: Rockefeller Center. In the winter, people go there to ice skate on the famous outdoor rink. Of course, there won't be any ice on a hot summer day like today, but there's a very nice photograph of the rink for sale at the gift shop.

3Welcome to Kathmandu, Nepal! As you all know, the country of Nepal has some really tall mountains, including the world's tallest mountain, Mt. Everest. But here in the capital city, Kathmandu, the mountains are almost always covered by clouds. So I'm afraid we probably won't be seeing Mt. Everest today. However, we are going to visit an exciting market in the center of town where you can buy all kinds of souvenirs, including beautiful wool sweaters at really great prices. As we go through the market, though, please don't eat any of the food offered to you on the street. It looks delicious, but it might not be healthy. After visiting the market, we'll take a taxi to Pashupati Temple. This is one of the most important temples for the people of India and Nepal. Unfortunately, because we do not belong to their religion, we won't be able to go inside the temple. We can still look and touch the beautiful statues outside it, though!

4Welcome to Buenos Aires, Argentina! This morning, I am going to introduce to you many of Buenos Aires' famous sites. And after our tour, you will be free to explore the city on your own.First, we are going to visit the parks and gardens of the Recoleta neighborhood. Here, we will get off the bus and walk around to enjoy this beautiful area close up. We will also stop at the Recoleta Cemetery, where many of Argentina's famous people are buried. We'll visit the grave of Eva Peron, Argentina's first lady from 1946 to 1952. Feel free to take photos of the famous graves.Next, we'll make a stop at the Latin American Art Museum in the Palermo neighborhood. Here, you will see many excellent examples of Latin American art from the 19th and 20th centuries. We won't have time to visit the museum gift shop, though, but we will be visiting an open-air market, where you will be able to find many locally made items.

1 **a** take pictures of the stars' houses

b see Marilyn Monroe's house

c see Joe DiMaggio's house

d see James Dean's house

e see Arnold Schwarzenegger's house

2 **a** go to the Empire State Building

b visit the Statue of Liberty

c take a taxi uptown

d have a picnic in Central Park

e go ice skating at Rockefeller Center

3 **a** hike in the mountains

b visit a market

c eat food at the market

d go inside a temple

e touch the statues

4 **a** see a cemetery

b go to a museum

c visit a famous person's grave

d go to the museum shop

e go to an open-air market

Раздел 3. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания

Тема 3.1 Тестовок задание

Наименование продуктов питания. Мясные продукты, молочные продукты, рыба, крупы, кондитерские изделия, овощи и фрукты.

Задание 1. Food

1. Which of the following is not a citrus fruit?

A) lemon **C)** orange

B) apple **D)** grapefruit

2. If you cook something in oil, you _____ it.

A) boil **C)** fry

B) steam **D)** grill

3. What do we call a small amount of food you eat if you are hungry between meals?

A) a **snack C)** a TV dinner

B) a take –away **D)** convenience food

4. What is the name of the job of a professional in the restaurant kitchen?

A) cook **C)** shef

B) chef **D)** chief

5. I'm starving! I could eat a_____ .

A) cow **C)** house

B) pig **D)** horse

6. In British English we buy food to "take away", but in the USA they buy it to _____ .

A) to go **C)** to lift

B) to carry **D)** to eat out

7. Which of the following is not correct?

A) fast food **C)** food to go

B) junk food **D)** rubbish food

8. Which of the following is sweet (not savory)?

A) pizza **C)** a doughnut

B) a taco **D)** sushi

9. I know they are not very healthy, but I love sausages in a _____ .

A) hot cat **C)** hot dog

B) hot mouse **D)** hot horse

10. Another word for chips is _____ fries.

A) German **C)** English

B) Italian **D)** French

11. Which of the following is the odd-one-out?

A) ketchup **C)** soy sauce

B) mustard **D)** chopsticks

Food and Flavors

1. Which of the following would a vegetarian eat?

A) pork **C)** lamb

B) beef **D)** cabbage

2. Waiter in a restaurant: "How would you like your stake, sir?" Customer: "_____".

A) rare **C)** well-done

B) medium **D)** all of the above answers

3. I love eating cakes, biscuits and chocolate – the problem is they are so _____ .

A) fatty **C)** fattening

B) fat **D)** all of the above answers

4. Mmmm…that was absolutely _____!

A) tasty **C)** good

B) delicious **D)** all of the above answers

5. Ben has _____; he loves cakes, chocolate, ice-cream – anything which is sweet.

A) a sweet mouth **C)** a sweet tooth

B) sweet lips **D)** a sweet tongue

6. Some people don't like curry fro India or Thailand; they say it's too _____ .

A) hot and spicy **C)** sweet and sour

B) spicy and hot **D)** sour and sweet

Food Preparation and cooking

1. Which word is the odd one out?

A) chop **C)** slice

B) fry **D)** dice

2. Which word completes this sentence? "I love the food he makes; he's a really great _____".

A) cook **C)** maker

B) cooker **D)** cooking

3. Which of these food preparation utensils do you not usually associate with potatoes?

A) a masher **C)** a knife

B) a peeler **D)** a whisk

4. Complete the following sentence with the most appropriate verb: "I'm going to _____ cakes for his birthday".

A) roast **C)** cook

B) bake **D)** fry

5. Complete the following sentence with the most appropriate verb: "You should _____ steaks under a high heat until they are

well-done."

A) fry **C)** heat

B) sear **D)** grill

6. Complete the following sentence with the most appropriate quantity: "Add a couple _____ of salt, but not too much".

A) tablespoons **C)** cups

B) pinches **D)** handfuls

Cooking Idioms

1. The police _____ him for hours about the murder.

A) chopped **C)** diced

B) washed **D)** grilled

2. The situation _____ over and soon people started shouting and fighting.

A) steamed **C)** roasted

B) boiled **D)** sliced

3. He sat in the corner, with anger about the treatment he received from him.

A) washing **C)** simmering

B) boiling **D)** peeling

4. I just let him _____ for a few hours before I told him the news.

A) dry **C)** stew

B) smoke **D)** bake

5. Hey, _____ down and relax. Getting angry about it won't help!

A) cook **C)** steam

B) simmer **D)** cut

6. I don't want to listen to any more of your half-_____ ideas. Come back when your ideas aren't impractical and stupid.

A) baked **C)** rinsed

B) peeled **D)** mashed

Задание 2 Jill and Maggi are sisters. They are going shopping today. Their mother asked them to buy some food and drinks, but the girls have lost the shopping list.

Jill: Where is the shopping list? Have you got it?
Maggy: 1.

Jill: Oh, no! I've lost it!
Maggy: 2.

Jill: I'm sure we've run out of milk and butter. We've hardly any bread in the house.
Maggy:.3.
Jill: Mum didn't say a word about it! But...
Maggy.4
Jill: Don't forget about sugar and marmalade! Now I'd like to have an ice-cream and what about you?
Maggy:5.

Jill: Well done! It's time to go home.

……

1.- What else? Oh, look! Let's get a tin of pineapples

2.:- Don't be so dull! Now we'll get a bottle of milk, eggs, bacon and some tea for breakfast

3.- It's a good idea.
4.- You're so absent-minded. Well, take it easy. Let's try to think what we need. Come on!
-5. Me? What do you mean? Mum gave it to you. Don't you remember?

Задание 3. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. staff a) персонал b) бармен c) помощник повара
2. cashier a) руководитель b) кассир c) столовый прибор
3. chef a) главный повар b) менеджер c) сахарница
4. chief a)лидер b) вилка c) ложка
5. cook a) повар b) управляющий c) сахарница
6. cover a) прибор для специй b) тарелка c) столовый прибор
7. fork a) вилка b) поддонник c) штат
8. knife a) нож b) чайное блюдце c) официант
9. plate a) тарелка b) буфетчик c) кухарка
10. spoon a) исполнительный директор b) сахарница c) ложка

Задание 4. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. помощник повара a) barman b) sugar basin c) cooker assistant
2. исполнительный директор a) managing director b) executive director c) cruet
3. финансовый директор a) managing director b) chief c)financial director
4. официант a) waitress b) waiter c) spoon
5. соусник a) sugar bowl b) saucer c) knife
6. миска a) bowl b) cashier c) spoon
7. чашка a) cup b) manager c) cook
8. блюдо a)saucer b) dish c) fork
9. перечница a) pepper box b) staff c) saltcellar
10. солонка a) saltcellar b) cashier c) sugar basin

Задание 5. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему «Профессиональные глаголы»:

1. add a) добавлять b) удалять кости c) глазировать
2. bake a) печь, выпекать b) отбивать котлету c) посыпать
3. blend a) мешать, смешивать b) выдавливать c) очищать
4. boil a) кипятить, варить b) зажаривать c) скреплять
5. brush a) резать b) взбивать c) смазывать
6. carve a) вырезать b) покрывать c) охлаждать
7. chill a) глазировать b) охлаждать c) лепить
8. chop a) рубить b) солить c) давить, мять
9. cook a) растирать в пасту b) готовить c) крошить
10. dip a) макать b) сушить c) подрумянивать
11. decorate a) удалять семена b) украшать c) натирать солью
12. dilute a) разбавлять b) перемешивать c) загущать
13. cut a) выкладывать b) заворачивать c) резать
14. dry a) делать хлопья b) сушить c) жарить
15. fasten a) скреплять b) протирать (сквозь сито) c) охлаждать

Тема3.2. Письменно задание «Профессиональные глаголы»

1.наполнять, заполнять a) fill b) rub c) flake
2. фильтровать a) filter b) roast c) pit
3. мять, давить a) melt b) mash c) puree
4. смачивать a) moisten b) mix c) scatter
5. бить, взбивать (тесто) a) wrap b) peel c) pat
6. сливать a) pour over b) pour off c) puree
7. поливать a) pit b) pour over c) pour off
8. жарить a) rinse b) roast c) rub in
9. посыпать a) scatter b) serve c) shred
10. приправлять a) season b) rinse c) flake
11. просеивать a) slice b) sieve c) roast
12. замачивать, мочить a) soak b) melt c) dilute
13. измельчать, толочь a) chop b) carve c) pound
14. влить, наливать a) pour b) pipe c) dust
15. скоблить, чистить a) scrub b) scrape c) mince

Тема 3.3. Выполнить письменное хадание «Мясо; птица; рыба; морепродукты»:

1. beef a) баранина b) говядина c) окунь
2. pork a) телятина b) лещ c) свинина
3. chicken a) курица b) палтус c) индейка
4. goose a) баранина b) гусь c) цыпленок
5. turkey a) утка b) индейка c) треска

6. eel a) карась b) домашняя птица c) угорь
7. pike a) судак b) щука c) мясо ягненка
8. sole a) морской язык b) копченая рыба c) моллюск
9. prawn a) устрица b) тунец c) креветка
10. squid a) шпрот b) омар c) кальмар

Тема 3.4. Выполнить Письменное задание Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему: «Мясо; птица; рыба; морепродукты»:
1. баранина a) pike b) mutton c) halibut
2. домашняя птица a) smelt b) poultry c) cod
3. окунь a) bass b) veal c) ruff
4. налим a) burbot b) haddock c) trout
5. ерш a) ruff b) pike c) duck
6. шпрот a) sprat b) salmon c) shrimp
7. тунец a) trout b) tuna c) lobster
b) crab c) sprat
9. минога a) sturgeon b) lamprey c) mollusk
10. устца a) oyster b) shrimp c) tuna

Тема 3.5. Письменное задание. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Овощи и фрукты»:

1.bean a) фасоль b) огурец c) банан
2. carrot a) кукуруза b) морковь c) паприка
3. corn a) хурма b) кукуруза c) кабачок
4. pea a) горох b) персик c) зеленый лук
5. radish a) черная редька b) редис c) инжир
6. banana a) боб b) банан c) баклажан
7. grape a) виноград b) грейпфрут c) свекла
8. mango a) мандарин b) манго c) гриб
9. orange a) апельсин b) тыква c) ананас
10. pear a) груша b) горох c) цветная капуста

Тема 3.6. Письменное задание.

1 Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему: «Овощи и фрукты»:
1. помидор, a) melon b) tomato c) pomegranate
2. свекла a) beetroot b) spring onion c) corn
3. салат a) lettuce b) squash c) apple

4. гриб a) marrow b) mushroom c) turnip
5. лук a) onion b) melon c) maize
6. тыква a) potato b) pumpkin c) tomato
7. яблоко a) date b) cabbage c) apple
8. абрикос a) melon b) peach c) apricot
9. инжир a) cauliflower b) fig c) grape
10. лимон a) lettuce b) lemon c) peach

2.Ответить на выросы
1. Who runs the restaurant?
2. Who is responsible for the work of the dining room and a private dining room?
3. Who deals with complaints and reservations?
4. Is there a special person who recommends wines?
5. Does the bartender bring cocktails to the table?
6. What do the waiters and waitresses do?
7. Who do guests pay the bill when they are in a canteen\ café\ restaurant?
8. Who is at the head of the kitchen?
9. Who makes desserts?
10. If the restaurant is in a hotel, what department does it answerable to?
11. What else does this department control?
Устройство на работу
1 Where can you find the advertisement when you are looking for the job?
2 How do you prepare for the interview with an employee?

3 How should you behave yourself while the interview?
4 How should you be dressed?
5 What written documents should you present when you apply for the job?
6 What is the difference between covering letter and CV?
7 What information does resume include and what is the order of it?
8 Would you like to get the position of a manager?
9 Would you like to have a part – time or a full time job?
10 What shift do you like working?
11 What job conditions would you like to have?
12 How much would you like to earn?
13 What salary do you think will be enough for you?

3.Приборы, оборудование

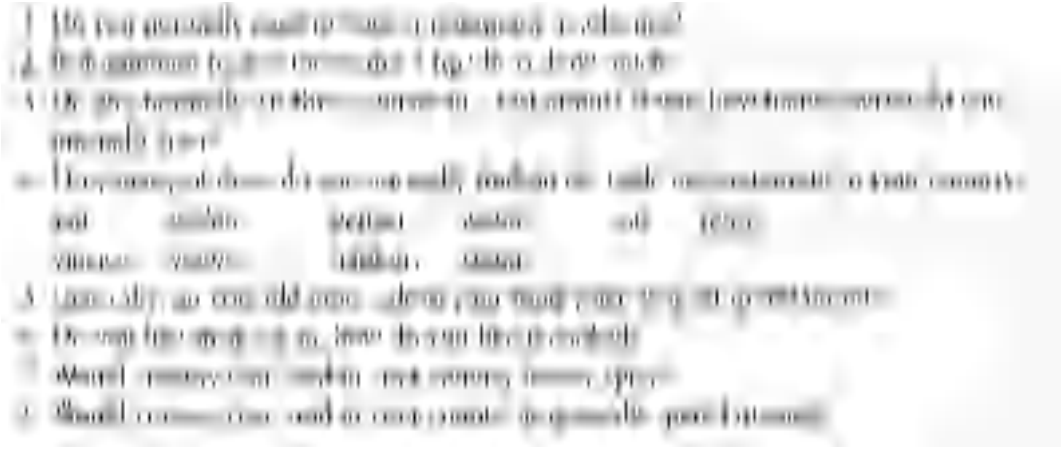
1.Переведите с англ.яз на русский:
Glass
Grater
Jug
Juicer
Kettle
Kitchen scales
Knife
Ladle
Meat fork
Microwave
Mincer
Mixer
Napkin
Oven
Oven glove
2 Переведите с русского на англ.яз
барбекю, мангал
миска
хлебница
тарелка для хлеба
буфет
тумбочка
лопатка для торта
банка для круп
стул
ведѐрко для шампанского
морозилка
фарфор
сервант
кофеварка

4. Составьте 5 вопросов к тексту:

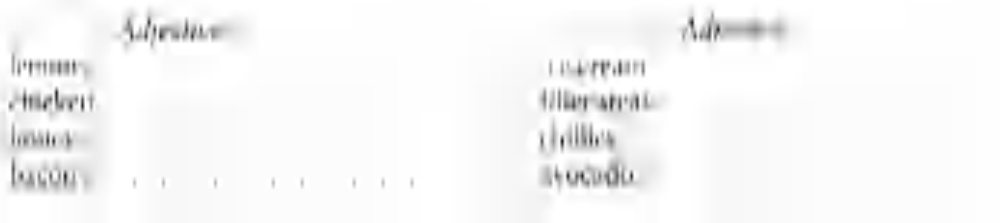
The specific feature of the USA is its multinationalism. In this country, one can meet people from all the corners of the world. This peculiarity has a strong influence on the lifestyle of the USA in general, on

the American culture, and, of course on its national cuisine. In fact, the traditional American cuisine is very diverse. It is composed of not only fast food and Coca Cola, as many people believe. Quite theopposite, from year to year more and more Americans choose healthy and natural food – vegetables, meat and seafood. In general, the traditional American cuisine is a mixture of Indian and European (mainly British and Italian) cuisines. Corn, beans, maple syrup, pumpkins are very popular ingredients that can be found in many dishes.

Задание №4. What about restaurants in your country, and your own taste in food? Answer these questions about yourself and your country.



Задание №5. Choose a possible adjective from the opposite page to describe each of these foods.



Задание №6 Write down all unknown words.

Тема 3.6. Практическое занятие. Техника безопасности и охрана труда. Прочитать текст, заполнить таблицу

Safety first

The main causes of accidents in the workplace are not dramatic fires and explosions, but very ordinary accidents that can be easily prevented by workers looking out for their own safety and the safety of others. Many of these accidents are minor, but some cause death or serious injury. The most common cause of accidents is from slips, trips and falls, followed by lifting and carrying. Accidents involving cuts, burns, dropped objects, falling from height, and collisions are also common but often avoidable.

The main preventable measure is safety training. All employees in the oil and gas industry go through regular safety training courses to encourage a strong safety culture. For

hazardous areas, employees will be issued with personal protective equipment (PPE) which must be worn in signed areas. Safety boots, hard hats, overalls, gloves, and safety glasses are usually a standard issue. In addition, ear protectors and special trades' equipment such as welding shields, goggles, and gloves will be issued.

Safety signage has to be followed. Signs are classified with different shapes and colours to denote whether they are mandatory, warnings, or giving information. Most signs are independent of language and use standard symbols as ideograms. The meaning of some of these signs is not always immediately obvious and so they should be learnt. Following information signs is practiced in fire drills where workers must follow signs to safe areas. Those working offshore will attend special courses on helicopter escape, use of life jackets and survival craft, and escape through smoke. There are often opportunities for workers to volunteer as fire officers or firest aiders, and special training is given.

Categories of safety signs

Safety signs are divided into categories according to the type of message they are intended to convey. Each category is assigned a specific format and set of colours.

Prohibition Signs



These signs should be used to convey "Do Not" type commands .For example, to indicate that smoking is not allowed or that, where a particular material reacts dangerously with water or water should not be used to extinguish a fire. In the workplace, they should be used to reinforce instructions prohibiting dangerous activities. Such instructions, however, should also form part of the employees training. Signs prohibiting an activity consist of a circular red band and single diagonal cross bar descending from left to right at an angle of 45 degrees. The background should be white with the pictogram indicating the nature of the command in black.

Warning Signs



These signs should be used to make people aware of a nearby danger. For example, a flammable liquid store or a laboratory where radioactive substances are in use should have an appropriate warning sign near the entrance. These signs are required by the Health and Safety (Safety Signs and Signals) Regulations and in specific cases by the Dangerous Substances (Notification and Marking of Sites) Regulations .Signs warning of a particular hazard consist of a black band in the shape of an equilateral triangle. The background within the band should be yellow with the pictogram indicating the type of hazard in black positioned centrally on the sign.

Mandatory Signs



These signs should he used to indicate actions that must be carried out in order to comply with statutory requirements. For example, self-closing fire doors that must be kept closed to comply with the fire risk assessment should be labeled with “FIRE DOOR KEEP SHUT” signs. An area of a construction site where hard hats should be worn should also have appropriate signs at the entry points. It should he noted that the Health and Safety (Safety Signs and Signals) Regulations do not apply to mandatory fire instructions, but apply to health and safety mandatory signs where pictograms are required. The minimum regulatory requirement is for the sign to include an appropriate pictogram. There are no pictograms for fire safety instruction signs and although mandatory in the UK through inclusion in the requirements of workplace fire assessments, such signs are not considered as health and safety signs within these Regulations. Thus the familiar white on blue fire safety mandatory signs using text only will remain in place and will not have to be changed.

Fire instruction notices, which list actions that occupants must carry out in the event of a fire are, by convention, written as white text on a blue background but not in the circular format. The colours are used to convey the mandatory nature of the instructions but because of the amount of text normally needed a rectangular format is used. The general mandatory sign of a white exclamation mark on a blue circle may be used in conjunction with a fire instructions notice. Signs indicating mandatory requirements consist of a blue circle with the pictogram or text in white positioned centrally.

Safe Condition Signs



These signs should he used to indicate escape routes, emergency exits, first aid equipment, emergency showers and the others. Safe condition signs consist of a green rectangle or square with the pictogram or text in white positioned centrally. In the same way as for mandatory signs some UK fire safety signs in this category are not required by the Health and Safety (Safety Signs and Signals) Regulations For example “PUSH BAR TO OPEN” is not required to comply and there is no pictogram with that meaning. Such signs are still needed for compliance with other UK legislation.

Exit Signs

In order to comply with the requirements of the Building Regulations, every doorway or other exit providing access to a means of escape, other than exits in ordinary use, should be provided with an exit sign. Installation of signs conforming to British Standard will satisfy both the Building Regulations and the Health and Safety (Safety Signs and Signals Regulations). In

general these Regulations will not require any changes where existing fire safety signs containing symbols comply Fire safety signs, notices and graphic symbols.

Provision of exit signs

The regulations place a duty on employers to ensure that safety signs are provided in circumstances where the risk to the health and safety of employees, identified through the risk assessment requirement contained with the Management of Health and Safety at Work Regulations cannot be entirely, engineered or managed out of the workplace. It should be noted that the Regulations do not require safety signs to be used where there are no significant risks to the health and safety of employees. The issue, which then requires being resolved, is whether it is necessary to indicate exits with signs. In arriving at a decision, the fundamental issue, which will underpin the process, is whether the risk of injury or death to employees from a fire within particular premises is deemed to be significant enough to warrant the provision of signs indicating fire exit routes and final exits. If it is deemed that the risk is not significant then there is no need to install the signs. Thus, for example, a small, single storey premises with one clearly visible exit should not require a fire exit sign because it would be obvious to staff that the door is their only means of access and hence there should not be a significant risk to their health and safety from fire by not signing the door as an exit. However, those buildings with more complex internal layouts incorporating multiple exits, some of which may not be readily visible nor frequently used, or where large numbers of the public congregate, will require fire exit signs. They should be complete with directional arrows, if there is a significant risk of individuals not being able to find their way to a place of safety in the event of a fire.

Supplementary information signs

These are signs used to provide additional information. In the Health and Safety (Safety Signs and Signals) Regulations, these are confined to directional arrows. However , they include various text messages as well as arrows under the description of supplementary signs. To comply with the Regulations where a direction indication is needed the minimum requirement is for a supplementary sign in the form of an arrow. The supplementary text messages in the British Standard such as “Water as an extinguishing agent prohibited” will be acceptable under the regulations only if accompanied by an appropriate pictogram. This is entirely consistent with the philosophy of the British Standard. Supplementary signs consist of a square or rectangle in the appropriate colour with the pictogram or text in white and positioned centrally. The colour should be green where the information supplements a safe condition sign, red where It supplements a fire equipment sign or yellow to supplement a warning sign.

There is a minor conflict between the British Standard and the regulations on the permitted colour of supplementary signs. They allow text to be in black on a white background or white on the appropriate colour. The colour alternative is the only option permitted in the Regulations. Thus the Regulations can be complied with by adhering to this option in the Standard.

Fire Fighting Equipment Signs



These signs are used to mark the location of fire fighting equipment and fire alarm activation points. However, where possible, fire equipment should be positioned where it is clearly visible. Red to be used as the identifying colour for fire fighting equipment. If the equipment itself is red this will satisfy the requirement. Where it is not red then highlighting the position of fire fighting equipment by colouring background behind the equipment red may be enough to comply.
Fire equipment signs consist of a red rectangle or square with the pictogram in white positioned centrally on the sign.

Тема 3.7. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций
Выполнить квиз.

Below is a definition/description of each of the words in bold from the above text. Now choose the word/phrase from the question's selection box which you believe answers each question. Only use one word/phrase once. Click on the "Check Answers" button at the bottom of the quiz to check your answers.

When the answer is correct, two icons will appear next to the question which you can press/click on. In the first icon, , you can find extra information about the word/phrase (e.g. when, where and how to use etc...). In the second, , is where you can listen to the word/phrase.

1. A polite phrase which a customer uses when they want to change something, is

2. A different way to say 'I didn't ask for' in a restaurant, is

3. When a restaurant has 'no more' of a dish or drink, it is

4. A phrase which means 'how much more time do we have to wait?', is

5. A different way to say 'speak more quietly', is

6. A phrase a waiter says when they need to speak to somebody else to answer a customer's question, is

7. A phrase that means that 'I will resolve a problem', is

8. A polite way to say 'you are wrong', is

9. A phrase that is used by a customer to say what time they arranged earlier to start to eat in the restaurant, is

10. A different way to say 'if it's not a problem', is

I II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля в форме экзамена**

- Выполнение практических заданий

2. Критерии оценки учебных действий при выполнении практических занятий

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***

Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия
Удовлетворительно	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	не решил учебно-профессиональную задачу или задание

3. Перечень примерных заданий.

Инструкция. 1.Прочитайте текст и ответьте на вопросы по тексту:

2. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.

3. Задание на знание профессиональной лексики, сделать перевод

вариант № 1:

1.Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

Foreigners often laugh at the British. They say "In Britain you get chips with everything!" But even the British don’t eat chips. Instead, they eat the English breakfast, pancakes, roast beef and Yorkshire pudding, haggis and many other kinds of food. Let’s start with the traditional English breakfast.

In a real English breakfast you have fried eggs, bacon, sausage, tomato and mushrooms. Then there is toast and marmalade. There’s an interesting story about the word "marmalade". It may come from French "Marie est malade" or "Mary is ill". That’s because a seventeenth-century queen of Scotland, Mary Queen of Scots, liked it. She always asked for French orange jam when she was ill.

Haggis is the traditional food from Scotland. You make it with meat, onions, flour salt and pepper. Then you boil it in the skin from a sheep’s stomach — yes, a sheep’s stomach. In Scotland, people eat haggis on Burns Night. Robert Burns (Scottish people call him "Rabbie" Burns), was a Scottish poet in the eighteenth century. Every year the Scots all over the world remember him and read his poems.

Each of the dishes we told you about is very tasty and really makes people healthier.

Вопросы по тексту:

What is a real English breakfast?

Is haggis the traditional food from England?

2.Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам: *Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.*

1. It sometimes (snows/is snowing) here in April. 2. It (snows/is snowing) now. 3. Every morning mother (cooks/is cooking) breakfast for us. 4. It is 8 o'clock now. Mother (cooks/ is cooking) breakfast. 5. Every day father (leaves/is leaving) the house at half past eight. 6. Now it is half past eight. Father (leaves/is leaving the house). 7. We often (watch/are watching) TV. 8. Now we (sit/ are sitting) in armchairs and (watch/are watching) TV. 9. Sometimes Mike (does/is doing) his lessons in the evening. 10. Look at Mike. He (does/is doing) his lessons. 11. It often (rains/is raining) in September. 12. It (rains/is raining) now. 13. Every day the family (has/is having) tea at 5 o'clock. 14. It is 5 o'clock now. The family (has/is having) tea.

3. Задание на знание профессиональной лексики по профессии Повар, кондитер на английском языке:

№	Проф. Лексика на русском языке	Проф. Лексика на английском языке
	Баклажаны -	
	Свекла -	
	Грибы -	
	Дыня -	
	Капуста -	
	Картофель -	
	Бисквит -	
	Варенье -	
	Конфеты -	
	Абрикосы -	
	Ананасы -	
	Апельсины -	
	Бананы -	
	Виноград -	
	Вишня -	
	Груши -	
	Клубника -	
	Безвкусный	

Вареный

Горький

Жареный на сковородке

Копченый

Сладкий

Соленый

Жесткий

Питательный

Свежий

Сладкий

Соленый

Тушеный

вариант № 2:

1.Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty.

Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school. Yesterday my mother, cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty. I ate everything with pleasure.

For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that an apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

Вопросы по тексту:

What is your favourite food?

What do you prefer for breakfast?

2.Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. *Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.*

He often (go) to the cinema. 2. They (watch) TV at the moment. 3. She (write) letters to her mother every week. 4. Nina usually (drive) to work. 5. Father (sit) on the sofa now. 6. Listen. The telephone (ring). 7. Tim (study) a new language every year. 8. We always (spend) the summer in York. 9. In summer we usually (go) to the seaside. 10. Look at Tom. He (ride) a horse.

Упражнение на знание профессиональной лексики по профессии Повар, кондитер на английском языке:

№	Проф. Лексика на русском языке	Проф. Лексика на английском языке
	Баклажаны -	
	Свекла -	
	Грибы -	
	Дыня -	
	Капуста -	
	Картофель -	
	Бисквит -	
	Варенье -	
	Конфеты -	
	Абрикосы -	
	Ананасы -	
	Апельсины -	
	Бананы -	
	Виноград -	
	Вишня -	
	Груши -	
	Клубника -	
	Безвкусный	
	Вареный	
	Горький	

Жареный на сковородке

Копченый

Сладкий

Соленый

Жесткий

Питательный

Свежий

Сладкий

Соленый

Тушеный

вариант № 3:

1.Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

«My name is Sergey. I am a university student. Every day I have three or four classes, so I do not usually have much time for meals. Cooking is not my hobby, I usually eat what my mother cooks for me or go to the student canteen. In the morning we gather together in our kitchen at 7 o'clock and have our breakfast. It is a family tradition. My mother lays the table. There are different kinds of sandwiches, sausages, bacon with eggs and jam. I often drink a cup of tea or coffee and eat a sandwich with butter and cheese.

As there is a student canteen at the university, I often go there for dinner after classes. There you may choose between different kinds of soup, meat and fish dishes and desserts. I often choose borsch for the first course and beefsteak for the second one. For dessert, I often take stewed fruit or jelly. In our university canteen I usually have dinner with my friends. We may discuss our student life and make plans for the evening.

I often come home at about seven. As I am often hungry after a long day. I do not have a snack in the evening. My supper is a full meal. My mother usually cooks mashed potatoes with meat or sausages, and salads, of course. After supper I do my homework, play computer games and watch TV. Before going to bed I sometimes eat some fruit or drink fruit juice».

Вопросы по тексту:

What is your hobby?

Do you like cooking? What kind of dishes do you like?

2.Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение1. *Начните вопросы с do, does, is, are или am.*

1. … you learn new words in each lesson.
2. … you learning the new words right now?
3. … she usually sit at the third desk.
4. … she sitting at the third desk today?
5. … you read many books every year.
6. … you reading an interesting book now?

3. Упражнение на знание профессиональной лексики по профессии Повар, кондитер на английском языке:

№	Проф. Лексика на русском языке	Проф. Лексика на английском языке
	Баклажаны -	
	Свекла -	
	Грибы -	
	Дыня -	
	Капуста -	
	Картофель -	
	Бисквит -	
	Варенье -	
	Конфеты -	
	Абрикосы -	
	Ананасы -	
	Апельсины -	
	Бананы -	
	Виноград -	
	Вишня -	
	Груши -	
	Клубника -	
	Безвкусный	
	Вареный	
	Горький	
	Жареный на сковородке	

Копченый

Сладкий

Соленый

Жесткий

Питательный

Свежий

Сладкий

Соленый

Тушеный

2. Задания для зачета с оценкой. Выполнить практическое задание.

I вариант

1.Прочитайте текст, поймите его содержание и выполните задание, предлагаемое вам после текста.

Working His Way Up

Nick Minelli has been a bus boy at Blake's Steak House for six months. Working as a bus boy was a good beginning for Nick. By doing his job well, he knew he could get a promotion. He has done his job well and has shown that he is dependable and trustworthy.

Recently Nick's supervisor suggested that he started training as a waiter. That was great news because Nick suddenly felt closer to his real goal — becoming head chef. Through a combination of hard work, patience and determination Nick planned to work his way up the Ladder of success.

Waiting of tables gave Nick the opportunity to make more money. He made his best tips on Friday and Saturday evenings.

Making salads and baking bread will be Nick's responsibilities if he gets promoted to assistant chef. Becoming head chef would be like a dream come true for Nick. He believes that hard work and determination will pay off.

Задания к тексту

1. Подберите английские эквиваленты к следующим словосочетаниям и выражениям:

хорошо выполнять свою работу; получить повышение по службе; начать учиться на официанта; упорный труд, терпение и решительность; вверх по лестнице успеха; получать самые большие чаевые; получить должность помощника шеф-повара.

2. Ответьте на вопросы:

1. How long has Nick been a bus boy?
2. How has he shown that he is dependable and trustworthy?
3. What did Nick's supervisor suggest?
4. What was Nick's real goal?
5. What did waiting of tables give Nick?

6. When did he make his best tips?

Задания по грамматике:

Поставьте глаголы в the Past и the Future Indefinite, употребляя соответствующие индикаторы времени

1. He plays tennis twice a week.
2. She learns French and German.
3. We keep our car in the garage.

1. Поставьте предложения в вопросительную и отрицательную форму
   1. Den studies at the University.
   2. He entered at the Law faculty.
   3. Nick will work as a teacher.

Вариант 2

Прочитайте текст, поймите его содержание и выполните задание, предлагаемое вам после текста.

WAITER'S WORKING DAY

Victor works as a waiter at the restaurant "Russian Style". It is a big restaurant in the centre of the city. The dining room of the restaurant is decorated in Russian style. The restaurant is famous for its dishes of Russian cuisine.

Victor is twenty-five and he already works at this restaurant for three years. He usually comes to work at ten o'clock in the morning. He has a lot of work to do. He dusts his tables and chairs, changes tablecloths on the tables and the flowers in the vases. Then he sets his tables for dinner. He brings cruet-sets, napkins, menu-cards and puts clean covers — plates, glasses, spoons, forks and knives on his tables. All the staff in the dining room—headwaiter, waiters and waiters — get ready to receive guests.

Lunch begins at one o'clock. The guests come to the restaurant. The headwaiter meets them in the hall, greets them and shows them to their tables. Victor and other waiters serve lunch till five o'clock. They recommend dishes and vines (liquors) to the customers. The customers choose table d'hote or a la carte dishes.

Dinner begins at six and Victor serves the guests till eleven. He recommends them special dishes or specialties of the restaurant. The guests eat, drink and have a good time. They usually leave the restaurant at midnight. Victor counts the money and gives the cash to the cashier, cleans the tables and then he is free to go home. He likes his work because it is interesting.

Задания к тексту

1. Подберите английские эквиваленты к следующим словосочетаниям и выражениям:

Знаменит своими блюдами; накрывать на стол; приносить приборы для соли, перца и специй, салфетки, меню; метрдотель встречает гостей в зале; рекомендовать блюда и вина; обслуживать гостей до 11 часов; хорошо проводить время

2. Ответьте на вопросы.

1. What is Victor`s profession?
2. Where does he work?
3. When does he come to work?
4. What are the duties of a waiter?
5. What does the waiter put on the table for dinner every day?
6. What does the headwaiter do?

3. Задания по грамматике:

1. Поставьте глаголы в the Past и the Future Indefinite, употребляя соответствующие индикаторы времени и переведите предложения.

1. His grandparents live in Moscow.
2. We go to the University by metro.
3. I stay at school till 2 o’clock.

2. Поставьте предложения в вопросительную и отрицательную форму

1. Tom gets excellent marks in English.
2. My friend saw an interesting film yesterday.
3. Her cousin will go abroad next week.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОГСЭ.04 Физическая культура

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Физическая культура» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года. №1565 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура».

Разработчик:

Захаров О.Ю. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Общеобразовательных дисциплин»

Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 10

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код ПК, ОК	Знания	Умения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины «Физическая культура»

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины «Физическая культура» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Форма промежуточного (итогового) контроля – зачет с оценкой.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.	1. Устный опрос
2	Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности (легкая атлетика)	1. Сдача контрольных нормативов. 2. Участие в спортивно массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования).

3	Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности (ОФП)	1. Сдача контрольных нормативов. 2. Участие в спортивно массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования).
4	Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности (спортивные игры)	1. Сдача контрольных норматив. 2. Участие в спортивно массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования).
5	Раздел 3. Профессионально - прикладная физическая подготовка (ППФП)	1. Устный опрос 2. Сдача контрольных нормативов по программе ППФП.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины «Физическая культура» в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный) из разделов 1 и 3,
- выполнение контрольных нормативов из раздела 2 и 3.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, спортивные игры, ОФП) на 5, изложил теоретический материал грамотным языком, полно раскрыв содержание материала, отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя
«Хорошо»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, спортивные игры, ОФП) на 4 , изложил теоретический материал с небольшими пробелами, не исказившее содержание ответа, при этом допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя
«Удовлетворительно»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, спортивные игры, ОФП) на 3, неполно излагает содержание устного материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно).

«Неудовлетворительно»	Студент демонстрирует необходимый уровень компетенций, сдача контрольных нормативов, характеризующих навыки и умения из базовых разделов программы (легкая атлетика, ППФП, спортивные игры, ОФП) на 2, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, оцениваются на общих основаниях, за исключением тех видов двигательных действий и нормативов, которые им противопоказаны по состоянию здоровья.

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Преподаватель может повысить отметку за участие студентов в физкультурно-оздоровительных мероприятиях.

3. Комплекты примерных заданий

РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности (легкая атлетика)

Контрольные нормативы, характеризующие навыки и умения из базовых разделов программы по легкой атлетике

Курсы обучения			2-4 курс			
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Бег 60м (сек.)	Юн.	8.8	9.0	9.8	выше 9.8
		Дев.	10.0	10.5	11.5	выше 11.5
2	Кросс 1000м (мин. сек.)	Юн.	3.40	3.50	4.00	выше 4.00
	Кросс 800м (мин. сек.)	Дев.	3.00	3.30	3.50	выше 3.50
3	Челночный бег 4х9м (сек.)	Юн.	9.4	9.9	10.4	выше 10.4
		Дев.	9.8	10.2	11.0	выше 11.0
4	Прыжок в длину с места см	Юн.	230	220	200	ниже 200
		Дев.	180	170	150	ниже 150

РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности (ОФП)

Контрольные нормативы, характеризующие навыки и умения из базовых разделов программы ОФП

	Курсы обучения			2-4 курс		
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Сгибание, разгибание	Юн.	35	30	25	менее 25

	рук в упоре лежа (кол-во раз)	Дев.	25	20	15	менее 15
2	Поднимания туловища из упора лежа (кол-во раз/мин.)	Юн.	45	40	35	менее 35
		Дев.	35	30	25	менее 25
3	Прыжок в длину с места (см.)	Юн.	230	220	200	ниже 200
		Дев.	180	170	150	ниже 150
4	Упражнение «Планка» (сек.)	Юн.	180	120	90	менее 90
		Дев.	120	90	60	менее 60

РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности (спортивные игры)

Контрольные нормативы, для сдачи зачета с оценкой

	Курсы обучения			2-4 курс		
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Передача мяча от груди двумя руками (кол-во раз)	Юн.	30	28	26	менее 26
		Дев.	24	22	20	менее 20
2	10 штрафных бросков (кол-во попаданий)	Юн.	5	4	3	менее 3
		Дев.	5	4	3	менее 3
3	10 подач мяча (волейбол)	Юн.	5	4	3	менее 3
		Дев.	5	4	3	менее 3
4	Ведение мяча 6х10 м, (сек.)	Юн.	17	18	19	более 19
		Дев.	19	20	21	более 21

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Индивидуальные задания для студентов,
отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе

2 КУРС

3 семестр

1. Составить и провести с группой комплекс упражнений для формирования правильной осанки.
2. Составить письменно комплекс ЛФК, согласно своего диагноза (не менее 10 упр.).
3. Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия.
4. Изучить и рассказать преподавателю правила игры в волейбол.

5. Показать жесты судей по баскетболу.

4 семестр

1. Провести на занятии судейство игры в волейбол - 1 занятие.
2. Принять участие в конкурсе по физической культуре - 1 сертификат
3. Подготовить доклад и выступить перед группой по теме: «История развития любого вида спорта»
4. Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия.
5. Выполнить тест (Волейбол) в присутствии преподавателя на занятии – 1 шт.

3 КУРС

5 семестр

1. Рассказать технику безопасности на занятиях в зале.
2. Составить и провести с группой комплекс упражнений для развития быстроты.
3. Провести на занятии судейство игры в волейбол - 2 занятия.
4. Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия
5. Составить письменно комплекс физкультминутки, согласно своей профессии (не менее 10 упр.).

6 семестр

1. Принять участие в научно-практической конференции - 1 сертификат
2. Выполнить тест (ОФП) в присутствии преподавателя на занятии- 1 шт.
3. Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия
4. Показать жесты судей по волейболу
5. Устный опрос по теме: «Подвижные игры»

4 КУРС

7 семестр

Устный опрос по теме: «Развитие физических качеств»
Принять участие в научно-практической конференции - 1 сертификат
Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия
Провести на занятии судейство игры в волейбол
Рассказать технику безопасности на занятиях по легкой атлетике

Вопросы для опроса

1. Физическая культура и спорт как социальные явления как явление культуры
2. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание.
3. Сущность и ценности физической культуры
4. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение жизненного успеха
5. Дисциплина «Физическая культура» в системе СПО
6. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха
7. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья
8. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.
9. Компоненты здорового образа жизни
10. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни
11. Двигательная активность человека, ее влияние на основные органы и системы организма
12. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности
13. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности
14. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности

15. Средства и методики формирования профессионально-значимых двигательных умений и навыков
16. Средства и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям
17. Производственная гимнастика
18. Микропауза активного отдыха, вводная пауза
19. Физкультурная минутка
20. Производственная гимнастика

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Зачет с оценкой (контрольные нормативы из раздела «Учебно-практические основы формирования физической культуры личности» (легкая атлетика, ОФП).

2. Критерии оценивания

«Отлично» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 5).

«Хорошо» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 4).

«Удовлетворительно» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 3).

«Неудовлетворительно» - студент демонстрирует необходимый уровень компетенций (сдача контрольных нормативов на 2).

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, оцениваются на общих основаниях, за исключением тех видов двигательных действий и нормативов, которые им противопоказаны по состоянию здоровья.

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Преподаватель может повысить отметку за участие студентов в физкультурно-оздоровительных мероприятиях.

3. Комплекты примерных заданий

РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности (легкая атлетика, ОФП)

Контрольные нормативы, характеризующие навыки и умения из базовых разделов программы по легкой атлетике, ОФП

	Курсы обучения			4 курс		
№	Вид	Оценка	5	4	3	2
1	Бег 60м (сек.)	Юн.	8.8	9.0	9.8	более 9.8
		Дев.	10.0	10.5	11.5	более 11.5
2	Поднимания туловища из упора лежа (кол-во раз/мин.)	Юн.	45	40	35	менее 35
		Дев.	35	30	25	менее 25

3	Прыжок в длину с места (см.)	Юн.	230	220	200	ниже 200
		Дев.	180	170	150	ниже 150
4	Гибкость (см)	Юн.	13	10	7	менее 7
		Дев.	20	15	10	менее 10
5	Прыжок со скакалкой (кол-во раз)	Юн.	140	130	120	менее 120
		Дев.	120	110	100	менее 100

Студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются на основании защиты индивидуальных заданий.

Индивидуальные задания для студентов,
отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе
8 семестр

1. Оздоровительная ходьба на занятии (6000 шагов) - 2 занятия
2. Опубликовать доклад по теме физическая культура в научных конференциях
3. Устный опрос «Виды и формы туризма»
4. Выполнить тест ППФП в присутствии преподавателя на занятии
5. Составить письменно комплекс физкультурной паузы, согласно своей профессии (не менее 10 упр.)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОГСЭ.05 Психология общения

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Голубева Ю.Н.– преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Гуманитарных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 21

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения, зачета по завершению изучения. Формой проведения зачета является выполнение тестовых заданий. Итогом проверки является дифференцированная оценка по учебной дисциплине.

Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	- цели, функции, виды и уровни общения; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - механизмы взаимопонимания в общении; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; - роли и ролевые ожидания в общении;

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	Тема 1.1. Общение как социально-психологическая категория	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
2.	Тема 1.2. Коммуникативная сторона общения	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
3.	Тема 1.3. Перцептивная сторона общения.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
4.	Тема 1.4. Интерактивный аспект общения.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
5.	Тема 1.5. Общение и индивидуальные особенности человека	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ

6.	Тема 1.6. Манипуляции в общении.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
7.	Тема 2.1. Сущность конфликта и его основные характеристики.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
8.	Тема 3.1. Деловое общение и его формы.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
9.	Тема 3.2. Этика делового общения	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ

Форма промежуточного (итогового) контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещениевторостепенных вопросов, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов, легко исправленныепосле замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок;
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но отсутствует аргументация или она не основана на научных знаниях. – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в ответе.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена не полностью, допущено более 2 ошибок или отсутствует аргументация.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно

2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Тема 1.1. Общение как социально-психологическая категория

Проанализируйте документ, ответив на вопросы по статье «Сложности общения» Н. А. Бердяева

Тема одиночества — основная. Обратная сторона ее есть тема общения. Чуждость и общность — вот главное в человеческом существовании. <...> Есть два основоположных типа людей — тип, находящийся в гармоническом соотношении с мировой средой, и тип, находящийся в дисгармоническом соотношении. Я принадлежу ко второму типу. Я всегда чувствовал мучительную дисгармонию между «я» и «не-я», свою коренную неприспособленность. Вследствие моей скрытности и способности иметь внешний вид, не соответствующий тому, что было внутри меня, обо мне в большинстве случаев слагалось неверное мнение и тогда, когда оно было благоприятным, и тогда, когда оно было неблагоприятным. <…>Мир «не-я» всегда казался мне менее интересным. Я постигал мир «не-я», приобщался к нему, лишь открывая его как внутреннюю составную часть моего мира «я»... Может быть, именно вследствие этих моих свойств мне всегда казалось, что меня плохо понимают, не понимают главного.

Самое главное в себе я никогда не мог выразить. Это отчасти связано с моей скрытностью. Свои мысли я еще мог выражать, во всяком случае, пытался выражать. Но чувства свои я никогда не умел выразить. Моя сухость, может быть, была самозащитой, охранением своего мира. Выражать свои чувства мешала также стыдливость, именно стыдливость, а не застенчивость. Мне всегда было трудно интимное общение с другим человеком, труден был разговор вдвоем. Мне гораздо легче было говорить в обществе, среди множества людей. С глазу на глаз наиболее обнаруживалось мое одиночество, моя скрытность вступала в силу. Поэтому я всегда производил впечатление человека антилирического. Но внутренний, невыраженный лиризм у меня был, была даже крайняя чувствительность и жалостливость. От соприкосновения же с людьми я делался сух...

Вопросы:

1. Как автор приведенного текста трактует общение?
2. Какие проблемы в общении испытывал автор? Что мешало ему выражать чувства на публике?
3. В каких видах общения Н. А. Бердяев мог чувствовать себя более комфортно?

Практическая работа

1. Укажите, какие из следующих видов взаимодействия являются коммуникацией, а какие общением:

- _____ связь человека и машины —
- телефонная связь между индивидами —
- _____ внутривидовая связь животных —
- _____ разговор матери с сыном —
- связь между компьютерными системами —.

2. Дайте определение видов общения:

- _____ материальное общение —
- _____ когнитивное общение —
- _____ деятельное общение —
- _____кондиционное общение —
- _____мотивационное общение —
- _____биологическое общение —
- _____социальное общение —
- _____деловое общение —

• _____личностное общение —
• _____ инструментальное общение —
целевое общение — _____

3. Укажите функции общения в зависимости от содержания.

Заполните таблицу:

Содержание общения	**Функция общения**
Регламентация поведения и деятельности	
Форма взаимопонимания психологического контекста	
Социальный механизм управления и передачи информации	
Формирование навыков взаимодействия в обществе в соответствии с принятыми нормами и правилами	
Взаимопонимание переживаний и эмоциональных состояний	
Средство объединения людей	
Передача конкретных способов деятельности, оценок	

4. Попробуйте создать образы следующих людей. Укажите черты характера, возраст, особенности внешнего вида, манеру говорить, одежду, поведение:

• _____ учитель —
• _____ артист —
• _____ военный —
• _____ депутат —
• бизнесмен —
• провинциал —

Контрольные вопросы:

1. Каковы механизмы восприятия людей друг другом?
2. Какие эксперименты доказали, что объяснение причин поведения другого человека является главным в социальной перцепции?
3. Каковы ключи для определения адекватности объяснения индивидом причин поведения другого человека?
4. Охарактеризуйте типичные искажения при восприятии другого человека.
5. Как увеличить точность восприятия?
6. 3. Какова структура межличностного восприятия?
7. Назовите основные характеристики объектов межличностного восприятия.
8. Расшифруйте тезис С. Л. Рубинштейна о том, что в повседневной жизни мы «читаем» поведение окружающих людей.
9. Используйте тезис Рубинштейна для того, чтобы показать зависимость межличностного восприятия не только от объекта, но и от субъекта восприятия.
10. Какие условия необходимо учитывать при построении взаимодействий 2-х людей?

11. Как связаны идентификация и эмпатия в процессе межличностного восприятия?

12. Как понимается термин рефлексия в процессе межличностного взаимодействия?

Проблемные задания.

1. Перцептивная сторона общения людей - основа для взаимопонимания, установления доверительных отношений, согласования действий. У восприятия как бы два полюса - личностный и социальный. Линия типичного восприятия индивида проходит между ними. Проиллюстрируйте данное положение собственными примерами.

2. Приведите примеры из своего опыта общения, изучив следующую информацию. В экспериментах было обнаружено явление, получившее название «Акцентировка». Оно заключается в том, что в зависимости от конкретных условий, в которых человек формируется и живет, он приучается считать одни вещи, явления, качества более значимыми, чем другие. Отсюда различия в восприятии и оценке других людей представителями социально-демографических, профессиональных и других групп.

3. Восприятие селективно: новые впечатления категоризируются на основе прошлого опыта (значимости усвоенных понятий, отношений, ценностей и правил). Поэтому в формировании восприятия большую роль играет процесс стереотипизации. Что собой представляет данный процесс? Приведите собственные примеры.

4. Раскройте содержание факторов, влияющих на восприятие:

- ограничения, связанные с органами чувств;
- состояние сознания;
- предшествующий опыт;
- «культурное моделирование».

5. Объясните, используя информацию по теме, результаты эксперимента, проведенного социальными психологами. Эксперимент получил название «Плацебо» (пустышка).

В одной из школ были сформированы две группы школьников, схожих по способностям и прочим качествам. Учителям, которые должны были работать с этими группами, сказали, что ученики первой группы – чрезвычайно одаренные дети, а ученики второй – заторможенные, трудные. Через некоторое время был проведен анализ успеваемости в обеих группах. Результаты оказались поразительными: в первой «одаренной» группе успеваемость была на высоте, дети блистали знаниями, и учителя были довольны. Во второй группе у детей были «удовлетворительные» и «неудовлетворительные» оценки и возникали постоянные конфликты.

6. Типичными искажениями представлений о другом человеке являются психологические эффекты «ореола», «значимости», «проекции», «новизны», «логической ошибки» и др. Что они собой представляют? Встречались ли Вы в своей практике с подобными эффектами?

Самостоятельная работа.

Задание. ***Проанализируйте отрывки, представленные ниже, определите типовую схему перцепции, систематические ошибки социального восприятия.***

1) «Удивительное дело, какая полная бывает иллюзия того, что красота есть добро. Красивая женщина говорит глупости, ты слушаешь и не слышишь глупости, а слышишь умное. Она говорит, делает гадости, а ты видишь что- то милое. Когда же она не говорит ни глупостей, ни гадостей, а красива, то сейчас уверяешься, что она чудо как умна и нравственна» (Л.Н Толстой.

«Крейцерова соната» [100, т 12, с.148]).

2) «Красота производит совершенные чудеса. Все душевные недостатки в красавице вместо того, чтобы произвести отвращение, становятся как-то необыкновенно привлекательны» (Н.В.Гоголь. «Невский проспект» [27, т. 1, с.463]).

3) «На нем был черный фрак, побелевший уже по швам, панталоны летние... под истертым черным галстуком на желтоватой манишке блестел фальшивый алмаз, шершавая шляпа, казалось, видела и вёдро и ненастье. Встретясь с этим человеком в лесу, вы приняли бы его за разбойника; в обществе - за политического заговорщика; в передней — за шарлатана, торгующего эликсирами или мышьяком» (А.С.Пушкин, «Египетские ночи»).

4) «Что приличествует Юпитеру, то не приличествует быку» (гласит древняя поговорка).

Самостоятельная работа.

Задание 1. Ответьте на следующие вопросы.

1. Насколько эффективным средством общения являются жесты?

2. В чем проявляются их недостатки и ограниченность?

3. Какого рода просьбы или требования легче всего передать жестами?

4. Какие — труднее всего?

5. Какие из них вообще невозможно выразить жестом?

6. Могут ли жесты передать эмоции?

7. Тот, кто активно жестикулирует, вам приятен?

Паралингвистическая и экстралингвистическая системы знаков представляют собой также "добавки" к вербальной коммуникации. Паралингвистическая система - это система вокализации, т.е. тембр (качество) голоса, его диапазон, тональность. Экстралингвистическая система – включение в речь пауз, а также других средств, например покашливание, плач, смех.

Задание 2 . А. Макаревич в одной из своих песен призывал: «Давайте делать паузы в словах...» Нужны ли они в разговоре? Поясните функцию пауз на следующих примерах.

1. В «Записных книжках» К. С. Станиславского мы встречаем незатейливый совет старого актера молодой громкоголосой дебютантке: «Не голос усиляй — может пропасть правда, — говори реже».

2. В диалоге пауз избегают те, кто чувствует себя тревожно и боится «зависнуть в пустоте» или спровоцировать опасный поворот в беседе. А. Моруа в своем «Искусстве беседы» писал: «Женщина, которая страшится объяснения в любви или сцены ревности, должна любой ценой не допускать в разговоре пауз. Пока люди молчат, у них есть время принять решение; кроме того, затянувшаяся пауза позволяет резко изменить тон беседы, и это не звучит диссонансом».

Проксемика - это специальная область, занимающаяся нормами пространственной и временной организации общения. Одним из первых пространственную структуру общения стал изучать американский антрополог Э.Холл, который и ввел термин проксемика, буквальный перевод которого означает близость. К проксемическим характеристикам относятся ориентация партнеров в момент общения и дистанция между ними. На праксемические характеристики общения прямое влияние оказывают культурные и национальные факторы. Э.Холл описал нормы приближения человека к человеку – дистанции, характерные для североамериканской культуры. Эти нормы определены 4 расстояниями:

1. интимное расстояние (от 0 до 45 см) – общение самых близких;
2. персональное (от 45 см. до 1м.20см) – общение со знакомыми людьми;

3. социальное (от 1,20 до 3,60) – предпочтительно при общении с чужими людьми и при официальном общении;

4. публичное (от 3,60 и далее) – при выступлении перед различными аудиториями.

Нарушение оптимальной дистанции общения воспринимается негативно.

Задание 3. Величина межличностной дистанции зависит от культурных традиций, воспитания, индивидуального жизненного опыта и личностных особенностей. Где она длиннее, где короче и почему? Какие приемы общения сокращают или удлиняют межличностную дистанцию?

Объясните следующие примеры межкультурных и индивидуальных различий.

1.Японцы садятся довольно близко друг к другу и чаще используют контактный взгляд, чем американцы; их не раздражает необходимость соприкасаться рукавами, локтями, коленями; американцы считают, что азиаты «фамильярны» и чрезмерно «давят», а азиаты считают американцев «слишком холодными и официальными».

2. А. Пиз наблюдал на одной из конференций, что, когда встречались и беседовали два американца, они стояли на расстоянии около метра друг от друга и сохраняли эту дистанцию в течение всего разговора; когда же разговаривали японец и американец, они медленно передвигались по комнате: японец наступал, а американец отодвигался — каждый из них стремился достичь привычного и удобного пространства общения.

3.Молодая пара, только что эмигрировавшая в Чикаго из Дании, была приглашена в местный американский клуб. Через несколько недель после того, как их приняли в клуб, женщины стали жаловаться, что они чувствуют себя неуютно в обществе этого датчанина, поскольку он «пристает к ним». Мужчины же этого клуба почувствовали, что якобы датчанка своим поведением намекала, что она для них вполне доступна в сексуальном отношении.

4. Сельские жители, воспитанные в условиях меньшей плотности населения, чем горожане, имеют и более просторное личностное пространство, поэтому при рукопожатии «деревенский» протянет руку издалека и наклонит корпус вперед, но с места не сойдет, а еще лучше просто помашет приветственно рукой.

Визуальное общение – это контакт глазами. Многие исследователи считают, что контакт глаз между партнерами по общению может служить мерой симпатии между ними. Во многом этот фактор зависит от культурных традиций: в ряде стран контакта глаз избегают из уважения, у некоторых народов прямой взгляд глаза в глаза расценивается как вызов и агрессия.

Задание 4. *В XVIII в. известный политик граф Честерфилд, готовя сына к дипломатической карьере, писал ему: «Говоря с людьми, всегда смотри им в глаза; если ты этого избегаешь, люди начинают думать, что ты считаешь себя в чем-то виноватым; к тому же ты теряешь возможность узнавать по выражению лиц, какое впечатление на них производят твои слова». Как вы считаете, граф дал сыну хороший совет? Какие бы рекомендации дали дипломатам вы?*

К **такесическим средствам общения** относятся динамические прикосновения в форме рукопожатия, похлопывания, поцелуя. Доказано, что динамические прикосновения являются необходимой формой стимуляции общения. Использование человеком в общении динамических прикосновений определяется многими факторами. Среди них особую силу имеют статус партнера, возраст, пол, степень знакомства.

Задание 5. Продолжите фразу: *Рукопожатия делятся на три типа: доминирующее (рука сверху, ладонь развернута вниз), ... () и ... ().*

Задание 6. ***Что говорят нам мимика и жесты? Выберите наиболее правильные, с вашей точки зрения, варианты для следующих утверждений:***

1. **Вы считаете, что мимика и жесты это - …**
а) спонтанное выражение
душевного состояния человека в данный конкретный момент;
б) дополнение к речи;
в) предательское проявление нашего самосознания;
г) отпечаток культуры и происхождения, который трудно скрыть;
д) все ответы верны;
е) все ответы неверны.
2. **У женщин по сравнению с мужчинами язык мимики и жестов…**
а) более выразителен;
б) менее выразителен;
в) более сложен;
г) более многозначен;
д) более индивидуален;
е) все ответы верны;
ж) все ответы неверны.
3. **Какая мимика и какие жесты во всем мире значат одно и то же:**
а) качание головой из стороны в сторону;
б) кивок головой вверх-вниз;
в) когда морщат нос;
г) когда поднимают вверх указательный палец;
д) когда хмурят лоб;
е) когда подмигивают;
ж) когда улыбаются;
з) ответы верны;
и) все ответы неверны.
4. **Какая часть тела «выразительнее» всего:**
а) ноги;
б) руки;
в) пальцы;
г) плечи;
д) кисти рук;
е) ступни;
ж) все ответы верны;
з) все ответы неверны.
5. **Какая часть человеческого лица наиболее «информативна»:**
а) лоб;
б) глаза;
в) губы;
г) брови;
д) нос;
е) уголки рта;
ж) все ответы верны;
з) все ответы неверны.
6. **Когда люди видят человека в первый раз, то они обращают в первую очередь на...**
а) одежду;
б) походку;
в) внешность;
г) осанку;
д) манеры;
е) речь;

ж) деятельность;
з) все ответы верны;
и) все неверны.

7. **Если собеседник, говоря с вами, отводит глаза, то вы делаете вывод о его...**

а) нечестности;
б) неуверенности в себе;
в) комплексе неполноценности;
г) сосредоточенности;
д) шизоидной акцентуации;
е) все ответы верны;
ж) все ответы неверны.

8. **Преступника всегда легко узнать по внешнему виду, так как у него...**

а) злой взгляд;
б) взгляд исподлобья;
в) низкий лоб;
г) бегающие глаза;
д) циничная ухмылка;
е) шишковатый череп;
ж) руки с наколками;
з) бритая голова;
и) все ответы верны;
к) все ответы неверны.

9. **Большинство используемых жестов и поз...**

а) передаются из поколения в поколение;
б) заучены с детства от родителей;
в) подсмотрены у других и заучены;
г) заложены в человеке от природы;
д) имеют национально-культурную специфику;
е) все ответы верны;
ж) все ответы не верны.

Ключ к тесту:

Номер вопроса	Ответ
1	д
2	ж
3	ж
4	б
5	ж
6	з
7	а,б
8	к
9	е

Задание 7. ***Используя свои знания о невербальной коммуникации, по приведенным отрывкам попробуйте догадаться о том, что в действительности происходит с их персонажами.***

1....Однако бойкость не удавалась ей, и чаще всего, особенно при новых людях, взгляд Марии Ивановны пропадал в пространстве, хотя болтала она в это время без умолку. (И. А. Бунин)

2.Лицо Александра Ивановича сохраняло нейтральность, но руки его бесцельно шарили по столу, как у слепого. (И. Ильф, Е. Петров)

3.[Мармеладов] стукнул себя кулаком по лбу, стиснул зубы, закрыл глаза и крепко оперся локтем о стол. Но через минуту лицо его вдруг изменилось, и с каким-то напускным лукавством и выделанным нахальством он взглянул на Раскольникова, засмеялся и проговорил:

- А сегодня у Сони был, на похмелье ходил просить! Хе, хе, хе! (Ф. М. Достоевский)

4.Разговаривая, он, как на пружинах, подскакивал на диване, оглушительно и беспричинно хохотал, быстро-быстро потирал от удовольствия руки, а когда и этого оказывалось недостаточно для выражения его восторга, бил себя ладонями по коленкам, смеясь до слез. (Б. Пастернак)

5.Его желтая барабанная пятка выбивала по чистому полу тревожную дробь. (И. Ильф, Е. Петров)

6.Как только присяжные уселись, председатель сказал им речь об их правах и ответственности. Говоря свою речь, председатель постоянно переменял позу: то облокачивался на левую, то на правую руку, то на спинку, то на ручки кресел, то уравнивал края бумаг, то гладил разрезной нож, то ощупывал карандаш. (Л. Н. Толстой)

7.Невольно я подняла голову и прямо напротив увидела две руки, каких мне еще не приходилось видеть: они вцепились друг в друга, точно разъяренные звери, и в неистовой схватке тискали и сжимали друг друга, так что пальцы издавали сухой треск, как при раскалывании ореха. (С. Цвейг)

8.Ты запрокидываешь голову — Затем, что ты гордец и враль... (М. Цветаева)

9.Полыхаев удивительно быстро моргал глазами и так энергично потирал руки, будто бы хотел трением добыть огонь по способу, принятому среди дикарей Океании. (И. Ильф, Е. Петров)

10.Вазир-Мухтар смотрел спокойно, с неопределенною сосредоточенностью, как бы мимо глаз евнуха или сквозь него. (Ю. Тынянов)

Задание 8. Проанализируйте по приведенным примерам влияние на слушателя одновременно слов и жестов. Какие выводы можно сделать в описанных ситуациях? Как вы считаете, на какую, информацию надо полагаться в случае явного расхождения вербальной и невербальной информации?

1. 3. Фрейд, беседуя с пациенткой о том, как она счастлива в браке, заметил, что она бессознательно снимала с пальца и надевала обручальное кольцо.

2.Служащий рассказал начальнику о своем проекте реорганизаций работы отдела. Начальник сидел очень прямо, плотно упираясь ногами в пол, не останавливая взгляда на служащем, но время от времени повторяя: «Так-так... да-да...» В середине беседы, отклонившись назад, оперев подбородок на ладонь так, что указательный палец вытянулся вдоль щеки, он задумчиво полистал проект со словами: «Да, все, о чем вы говорили, несомненно, очень интересно, я подумаю над вашими предложениями».

3. Вы по пути решили навестить приятельницу, не предупредив её заранее о своем визите: «Не помешаю? У тебя есть время? Мне надо кое-что тебе рассказать...» — «Ну что ты... заходи, конечно... Кофе будешь?». Хозяйка достала банку, насыпала кофе, плотно закрыла ее и спрятала на полку. «Так ты сейчас ничем не занята?» — «Для тебя у меня всегда найдется время...»

4. Вы просите у знакомого книгу. Он с готовностью соглашается дать вам ее и начинает искать на полках. Ищет, ищет... Казалось бы, все обыскал — книги нет как не было!

5. Политический деятель выступает с предвыборной программой. Потрясая указательным пальцем над головами слушателей, он говорит: «Я искренне стремлюсь к

диалогу, стараюсь учитывать мнение всех слоев общества...» Делая плавные, округлые жесты обеими руками, он заверяет всех, что у него есть четкая, обдуманная программа. Согласно исследованиям, значительная часть речевой информации при

обмене воспринимается через язык поз и жестов и звучание голоса. 55% сообщений воспринимается через выражение лица, позы и жесты, а 38% — через интонации и модуляции голоса. Отсюда следует, что всего 7% остается словам, воспринимаемым получателем, когда мы говорим.

Тема 1.2. Коммуникативная сторона общения.

Задание 1. **Какие эмоционально окрашенные языковые средства содержатся в следующих высказываниях? Созданию какого эмоционального воздействия они способствуют?**

1) *Поездка в Крым – это великолепная возможность отдохнуть, забыть всю городскую суету, включая пароль своего компьютера, вдохнуть сполна морской воздух, оздоровиться благодаря целебным грязям и воде Черного моря! Отдых в Крыму – это и прикосновение к древней истории, познание уникальной флоры и фауны, которая по своей красоте не уступает заморской.*

2) *Май в Чехии – самое волнующее время года, веселое и беспечное, как юность. В эти дни раскрашенная сияющими красками весны Прага, как радушная хозяйка, встречает тысячи туристов. Они съезжаются сюда из разных уголков земли, чтобы в очередной раз насладиться красотой этой необычайно привлекательной страны, прикоснуться к её истории, вдохнуть весенние ароматы цветущих магнолий, «побаловаться» пивом и просто отдохнуть! А если учесть, что цены на услуги в Чехии всё ещё остаются гораздо ниже среднеевропейских, то невольно возникает мысль – зачем упускать свой шанс?! [http:/ / www. travelprague. cz/prague-hotel-316. lit ml].*

Задание 2. **Найдите в тексте эмоционально отрицательные слова и выражения. Какие чувства они призваны вызывать? Могут ли они вызвать чувства, которые не подразумевал говорящий?**

Я бы, например, сказал тем людям, которые увлекаются всякого рода мазней, не рисуют, не создают картины, а буквально мажут их: вы, господа, говорите, что мы, видимо, не доросли до понимания вашего искусства. Нет, мы, наш народ, понимаем, что хорошо, а что плохо. И если эти, с позволения сказать, «художники», которые не хотят трудиться для народа и вместе с народом, выразят желание поехать за границу к своим идейным собратьям, то пусть они попросят разрешения на выезд, в тот же день получат паспорта и пусть там развернутся. Дать им свободу в «свободных» государствах, и пусть они там хоть на головах ходят. Но у нас покамест такое «творчество» считается неприличным, у нас милиционер задержит.

Или о джазовой музыке. Иные джазы исполняют такое, что нормальному человеку невозможно слушать. И это называется музыкой. Я в кармане ношу радиоприемник японский, иногда слушаю его – слушаю музыку. И вот вдруг услышишь джаз, это меня подхватывает так, как когда бывают колики в животе. Что это за музыка? Я сначала думал, что это радиопомехи. Нет, говорят, это музыка. Я удивлен Шостаковичем. Нам приятно и неприятно сделалось, когда он нас пригласил на завершающий концерт и угостил этим трио, этим содомом; это не совсем приятно слушать…

Ни копейки государственных средств не дадим. Тут уж я, как Председатель Совета Министров, беру всю беду на себя. Поощрять действительное искусство. А это – искусство, когда картину пишет осел, когда его муха начнет кусать, и чем больше она его кусает, тем он создает «сложнее произведение». Но некоторые, видимо, стали стыдиться, что мы действительно, может быть, не доросли? Пошли к чертовой матери! Не доросли, что делать! Пусть судит нас история, а покамест нас история выдвинула,

поэтому мы будем творить то, что полезно для нашего народа и для развития искусства. Вот он накрутил… Вот я был в Америке, видел картину – женщина нарисована. Я говорю: Боже мой, какой отец, какая мать родила, почему так неуважительно относишься, почему юродство такое?.. (Из выступления И.С. Хрущева на выставке картин и скульптур в Манеже 1 декабря 1962 года) http://www.istrodina. сот/ rodina_articul. php3? id= 1081 &n=57.

Задание 3. **Найдите в тексте эмоционально положительные слова. Созданию какого настроения они способствуют?**

6–8 января. Рождественские вечера в Диканьке; 15–16 января. На выходные в Карпаты.

Как отпраздновать Рождество Христово так, чтобы запомнилось на весь год – ярко, звонко, красочно? А что если в очередной раз вернуться к знакомым с детства страницам знаменитой гоголевской «Ночи перед Рождеством»? Но в этот раз – в качестве полноценного участника всех мистических приключений, которые происходят в Диканьке… А также Вас ждет святой ужин из 12 постных блюд, праздничные народные гуляния с колядками и щедривками, а настоящей изюминкой станут мастер-классы по гончарному и кузнецкому ремеслу. И, конечно же, не обойдется без любимых зимних развлечений – катания на лыжах и санях.

Составьте подобный текст на тему «Летние каникулы».

Задание 4.

Переделайте высказывания так, чтобы нейтрализовать их отрицательное эмоциональное воздействие, заменив дисфемизм, грубые выражения на нейтральные, сдержанные, эвфемистические выражения.

Образец: Напринимали в институт тупых бездельников – поступили в институт не очень одаренные и трудолюбивые.

1. Опять в магазинах взвинтили цены до небес —
2. Что вам тут надо? —
3. Без вас разберемся! —
4. Расскажите это еще кому-нибудь! —
5. «Позвонил мой брат и сказал, что собирается завтра к нам приехать». – «Только его нам сейчас не хватало!» —…

Тема 1.3. Эффекты межличностного восприятия

Задание 1. Найдите среди примеров проявление механизмов межличностного

восприятия: идентификации, эмпатии, аттракции и рефлексии *(в конце строчки подпишите название соответствующего механизма).*

А) Мы ползем по оживленному шоссе со скоростью черепахи, все нам сигналят и обгоняют. Но я не стану подгонять Андрея, помня жуткую аварию, в которую он попал в прошлом году.

Б) Молодому человеку приглянулась девушка. Разговаривая с ней, он пытался понять, какая она. На следующий день он решил разузнать о ней побольше.

В) Во время рассказа девушки о смерти любимой собаки ее собеседница чувствовала, как волна горя захватывала и ее и через несколько минут они плакали уже вместе.

Г) Меня многие считают целеустремленным и решительным, некоторые даже боятся, но при этом никто не понимает, скольких усилий мне стоила такая репутация.

Ключ:

А – идентификация;
Б – аттракция;
В – эмпатия;
Г – рефлексия.

Задание 2. Заполните пробелы в таблице «Эффекты межличностного восприятия»:

Эффект или ошибка	Характеристика	Жизненный пример
		При первом знакомстве Кирилл произвел впечатление наглого и нетактичного человека. Еще очень долго я избегала с ним встреч, как ни уговаривали меня друзья.
	Люди, которые к нам относятся хорошо, кажутся лучше тех, кто к нам относится плохо.	
		- Как тебе моя помощница Анна? - Она прекрасный человек, приветливая и дружелюбная. - Ты, что, она сущая грымза! - Не знаю, мне она показалась доброжелательной, наверное, ты сам заслужил такого отношения.
Эффект проекции	Приятному для нас собеседнику мы приписываем свои достоинства, а неприятному – свои недостатки	
Ошибка превосходства		Марина долго и с восхищением наблюдала за своей новой знакомой: «Как она превосходно танцует! Наверное, она замечательный человек, только добрые и отзывчивые люди могут так танцевать».
	Если мы считаем человека очень красивым, то наделяем его и другими положительными качествами	
		Еще долго отдел бухгалтерии будет обсуждать как их тихий и спокойный сотрудник вчера ворвался к начальнику,

		требуя повышения зарплаты.

Задание 3. Найдите соответствие и расставьте в правильном порядке.

а) Это способность понимать то, что о тебе думает партнер по общению.	1. Стереотипизация
б) Отожествление себя с другим человеком.	2. Каузальная атрибуция
в) Это способность чувствовать то, что чувствует другой человек, понимать его эмоции.	3. Рефлексия
г) Упрощение образа другого человека для простоты его восприятия.	4. Эмпатия
д) Процесс приписывания социальным объектам мотивов их поведения.	5. Идентификация

Ключ:
а – 3
б – 5
в – 4
г – 1
д – 2

Задание 4.

Проанализируйте ситуацию, в которой подчиненный в очередной раз не выполнил в срок поручение руководителя с позиции каузальной атрибуции. Приведите пример объяснения данной ситуации в случае личностной, обстоятельственной и стимульной атрибуции (с позиции руководителя)

Личностная –

Обстоятельственная –

Стимульная.

Тема 1.4. Интерактивный аспект общения.

Практическая работа.

Задание 1. Что вы можете сказать о потребности в общении у животных и человека, прочитав следующие отрывки?

1. В начале 1967 г. в один из зоопарков отправили леопарда и пустили к нему в клетку живую курицу, чтобы он подкрепился в дороге; вместо потребности в пище леопард почувствовал большую потребность в общении с птицей в незнакомой обстановке. И впоследствии не трогал курицу, поселившуюся в его клетке.

2.Попав в плен в Германии, Кристофер Берни в течение 18 месяцев находился в одиночном заключении, и его лишь изредка выводили из камеры. Как-то раз ему удалось пронести в камеру улитку. Она не только составила ему компанию на какое-то время, но и стала для него своего рода эмиссаром реального мира.

3. Овцы, которые держатся стадами, не так зависимы друг от друга, как это может показаться по их поведению. Лидерство матери-овцы запечатлевается в мозгу молодого ягненка на очень ранней стадии, и это животное, даже став взрослой особью, будет стремиться следовать за матерью. Каждый ягненок следует только за своей собственной матерью, не проявляя никакого интереса к остальному стаду, довольный, когда толкает других..

2. Величина межличностной дистанции зависит от культурных традиций, воспитания, индивидуального жизненного опыта и личностных особенностей. Где она длиннее, где короче и почему? Какие приемы общения сокращают или удлиняют межличностную дистанцию? Объясните следующие примеры межкультурных и индивидуальных различий.

1. Японцы садятся довольно близко друг к другу и чаще используют контактный взгляд, чем американцы; их не раздражает необходимость соприкасаться рукавами, локтями, коленями; американцы считают, что азиаты «фамильярны» и чрезмерно «давят», а азиаты считают американцев «слишком холодными и официальными».

2. А.Пиз наблюдал на одной из конференций, что, когда встречались и беседовали два американца, они стояли на расстоянии около метра друг от друга и сохраняли эту дистанцию в течение всего разговора; когда же разговаривали японец и американец, они медленно передвигались по комнате: японец наступал, а американец отодвигался — каждый из них стремился достичь привычного и удобного пространства общения.

3. Молодая пара, только что эмигрировавшая в Чикаго из Дании, была приглашена в местный американский клуб. Через несколько недель после того, как их приняли в клуб, женщины стали жаловаться, что они чувствуют себя неуютно в обществе этого датчанина, поскольку он «пристает к ним». Мужчины же этого клуба почувствовали, что якобы датчанка своим поведением намекала, что она для них вполне доступна в сексуальном отношении.

4. Сельские жители, воспитанные в условиях меньшей плотности населения, чем горожане, имеют и более просторное личностное пространство, поэтому при рукопожатии «деревенский» протянет руку издалека и наклонит корпус вперед, но с места не сойдет, а еще лучше просто помашет приветственно рукой.

3. Согласны ли вы с приведенным мнением? Приведите примеры, иллюстрирующие каждый из факторов.

Чрезмерная плотность населения чаще всего усиливает у людей: а) чувство одиночества, б) чувство «анонимности», в) чувство агрессии, г) раздражительность, д) уход в себя, е) чувство взаимопомощи, ж) понижение работоспособности, з) чувства соматического нездоровья, и) усталость, слабость.

4. Поясните, пользуясь приведенным примером, как ситуация общения «задает», «навязывает» выбор определенных средств общения.

Мужчины, а тем более женщины должны чувствовать себя в согласии с окружающей средой. Мне безразлично, в чем быть, в смокинге или в костюме, но я чувствовал бы себя крайне неловко, придя на ужин во фраке и увидев остальных мужчин в пиджаках. Я сумел бы преодолеть неловкость, но все же я чувствовал бы себя много лучше, последовав общему правилу. Слабость? Разумеется. Но она естественна в человеке.

«Короткое или длинное платье?» - спрашиваете вы, когда вас приглашают на ужин. И вы правы. Правило должно быть. Не ради того, чтобы убить оригинальность, но чтобы заявить ее. Подлинная оригинальность возможна и внутри правила. *(А. Моруа).*

5. Ниже приведен список утверждений. Оцените их с точки зрения правильности и неправильности.

1. Величина межличностной дистанции зависит от культурных традиций.

2. В большинстве случаев человек выбирает свою социальную роль добровольно.

3. Взаимное влечение двух людей определяется главным образом внутренними качествами каждого из них.

4. Достижение человеком власти чаще всего зависит от обстоятельств или даже от случая, а не от его внутренних качеств.

5. Эффект ореола состоит в том, что, усмотрев в человеке какое-то главное (по нашему мнению) качество, мы склонны видеть у него и другие качества, гармонирующие с этим качеством.

6. Мы склонны чаще объяснять поведение другого человека внешними причинами, а не внутренними.

7. Стереотип — это сравнительно объективное представление о группе людей, с которой у нас были ограниченные контакты.

8. Установки «выкристаллизовываются» в период от 12 до 20 лет, и впоследствии изменить их очень трудно.

9. В случае когнитивного диссонанса мы всячески стараемся обосновать сделанный нами выбор.

10. Авторитетная личность менее подвержена предрассудкам, чем прочие люди.

7. Вставьте пропущенные слова в следующие утверждения.

1. Дистанция, позволяющая людям находиться друг от друга на расстоянии вытянутой руки, называется ...; дистанция, которая устанавливается между людьми на собраниях и в аудиториях, — ... дистанция.

2. К внешним факторам, вызывающим нарушения психического равновесия человека, относятся ...,... и

3. Социальное положение человека связано с его ..., на которую рас считывают другие члены группы и которая позволяет им ... определенного поведения.

4. Конформизм особенно сильно развивается в тех случаях, когда велико ... конформности, а человек испытывает большую потребность в ....

5. Каузальная атрибуция состоит в том, что поведение других людей объясняют либо свойственными им ..., либо ..., в которых эти люди оказались.

8. В транзактной концепции Э. Берна выделены позиции Ребенка, Родителя и Взрослого. Ниже перечислены характеристики поведения при принятии каждой из них. Определите, что в данном списке принадлежит Родителю, Взрослому и Ребенку.

Раскованность, скептицизм, жизнерадостность, бедность фантазии, недооценка эмоциональной стороны жизни из-за рационального подхода к ней, авторитетный тон, импульсивность, контроль над своими действиями, покровительство, безапелляционность, богатая фантазия, пугливость, скованность, догматизм, сознание собственного превосходства и права «карать», неуверенность, любопытство, беспомощность, доверчивость, уверенность в своей правоте, расчет действий, трезвость в оценках, понимание относительности догм, несдержанность.

9. Ниже приведены примеры трансакций. Поясните, с каких позиций действуют и должны действовать их участники, каков характер трансакции. Будет ли эффективным общение в этих трансакциях и почему?

1. *Иванов.* Что стало с молодежью?! Она совсем распустилась! *Петров.* Да, в их годы мы были поскромнее.

2. *Преподаватель.* Каким это образом у вас здесь получилось трехзначное число? *Студент.* Ах, да, я забыл извлечь квадратный корень!

3. *Кассир.* А не сорваться ли нам в кино, пока нет начальства? *Бухгалтер.* Будьте добры, передайте мне ведомости за прошлый квартал.

4. *Голубева.* Проводите меня, у нас в подъезде вечно толкутся пьяные. *Коршунов.* Ну конечно-конечно, с удовольствием провожу.

5. *Иванов.* Как вам не стыдно сидеть, когда рядом стоит пожилая женщина! *Петров.* О, конечно-конечно, я просто не заметил. Задумался, знаете... Садитесь, пожалуйста.

6. *Петров.* Сейчас-сейчас, я предоставлю вам слово, я вижу, что вы уже пятый раз поднимаете руку. *Сидоров.* Могу и вообще не выступать...

7. *Жена.* Сходи, погуляй с Джерри. Заодно зайдешь за хлебом. *Муж.* Видишь, я занят! А тебе, что, лень от телевизора оторваться?

8. *Иванов.* После Сидорова, он от пенсионеров выступает, я дам вам слово! *Петров.* Отлично!

9. *Иванов.* Как вам не стыдно сидеть, когда рядом инвалид? *Петров.* Так уступи ему место, дедуся. А то расселся тут и указывает... Кто ты такой, чтобы всем указывать?!

10. *Ковбой.* Не хотите ли взглянуть на наши конюшни? *Барышня.* Ах, я с детства

10. Принятие позиции Ребенка, Взрослого или Родителя может характеризоваться рядом физических признаков. Определите, какую позицию занимает ваш собеседник, если он:

1) выражает себя по большей части не словами, а проявлениями чувств; похлопывает собеседника по плечу; кусает ногти; шмыгает носом; смотрит на собеседника открытым взглядом; поджимает губы; легко плачет, поднимает вверх указательный палец; сдержан; смущается; хмурит брови; хихикает; надувает губы; поднятием руки спрашивает разрешения что-либо сказать; часто вспыхивает от раздражения; вздрагивает от испуга; хнычет; внимателен; уверен в себе; цокает языком; строит глазки; пожимает плечами; ставит руки на бедра; скрещивает руки на груди; держит руки пирамидой вверх; потупляет взор; изображает на лице ужас; дразнит; восторгается; смеется; «ломает» руки; тяжко вздыхает; снисходительно кивает головой; криво усмехается;

2) употребляет следующие слова и выражения: «хочу»; «на мой взгляд»; «никогда в жизни...»; «давай пойдем»; «запомни раз и навсегда!»; «что»; «где»; «самый (большой, высокий, лучший, самый-самый)»; превосходные степени сравнения; «только попробуй...», «не буду»; «заруби себе на носу!»; «сынок (варианты: милок, голубчик, деточка, мой дорогой)»; «сколько можно тебе повторять!?»; «какой бестолковый»; «мам, я пошел...»; «подумаешь, какой...»; «когда вырасту и стану большим...»; «ужасный»; «ну-ну»; «идиотский»; «чушь»; «почему»; «я полагаю»; «неверно»; «вероятно»; «возможно»; «когда»; «кто»; «как»; «по сравнению с...»; «справедливо»; «иначе говоря...»; «сколько»; «каким образом»; «неизвестно»; «действительно»; «правильно ли я понял, что...».

Тема 1.5. Общение и индивидуальные особенности человека.

Практическая работа.

Задание 1. Выберите из следующего списка слова, относящиеся к темпераменту.

Трудолюбие, настойчивость, сознание, неуравновешенность, сообразительность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность, педантичность, требовательность, принципиальность, быстрое переключение внимания, гениальность, сила эмоциональной реакции, богатство мимики, глубина чувств.

Задание 2. Прокомментируйте приведенные высказывания. Укажите наиболее верное, с вашей точки зрения.

1) Особенности темперамента зависят от химизма крови и гормонов.

2) В основе темперамента лежит тип нервной системы.

3) Недостатки темперамента могут компенсироваться за счет увлеченности, подготовки, волевых усилий.

4) Темперамент не существует до деятельности или вне деятельности в широком смысле этого слова.

5) Темперамент определяется количеством общей энергии в организме.

6) Темперамент определяется конституцией человека.

Задание 3. Покажите, в каких из названных видов деятельности и почему будут более эффективны лабильные и стабильные интроверты, лабильные и стабильные экстраверты:

1) Индивидуальная научная деятельность;
2) Вербальное общение;
3) Невербальное общение;
4) Групповая спортивная игра;
5) Ораторская деятельность;
6) Спасение в экстремальной ситуации;
7) Конвейерная сборка.

Задание 4. Бытует мнение, то для совместной жизни или деятельности надо выбирать или очень похожего на тебя человека или же – свою полную противоположность. На чем основывается это мнение? Согласны ли вы с ним? Возьмите для примера любой вид совместной деятельности и определите для него наилучших и наихудших партнеров из перечисленных ниже пар (свой выбор аргументируйте):

1) Сангвиник – меланхолик;
2) Сангвиник – холерик;
3) Сангвиник – флегматик;
4) Сангвиник – сангвиник;
5) Меланхолик – холерик;
6) Меланхолик – флегматик;
7) Меланхолик – меланхолик;
8) Холерик - флегматик;
9) Холерик – холерик;
10) Флегматик – флегматик.

Тема 1.6.Манипуляции в общении.

Задание 1. Перечислите положительные и отрицательные стороны (последствия манипуляции), как для жертвы, так и для манипулятора.

Положительные	***Отрицательные***

Задание 2. Предложите варианты тактичных ответов, которые были бы защитой от манипуляции со стороны собеседника. Варианты просьб собеседника:

1. Я слышал о вас как о человеке, который никогда никому не отказывает. Не могли бы вы одолжить 50 долларов? Мне скоро должны вернуть долг, и я сразу же вам отдам.

2. Неужели вы откажетесь принять участие в этом вечере? Мы ведь не всех приглашали. Но нам известно, что вы-то знаете толк в настоящем искусстве!

Найденные приемы манипулирования и защиты от них обсудите в группе.

Задание 3. Для каждой из ситуации предложите наиболее конструктивный ответ, выделите его цветом и аргументируйте свой выбор. Также можно предложить и свой вариант.

Ситуация 1
Манипулятор. Как же мы можем обсуждать ваше участие в этой работе, если вы не знаете таких элементарных вещей?!
Адресату действительно неизвестны некоторые технические подробности работы.
Наиболее конструктивный ответ:
1) Да, мне необходимо это знать. Каким образом я мог бы получить техническое описание работы?
2) Да нет, я всё это знал…но забыл
3) Почему вы решили, что я должен это знать?
4) Я и не должен этого знать.
Ситуация 2
Манипулятор. Вы считаете, что выбрали лучших из всех претендентов на эти рабочие места?
Адресат считает, что он выбрал действительно лучших из имеющихся претендентов, но что реклама была недостаточно активной, и поэтому настоящего конкурса не получилось.
Наиболее конструктивный ответ:
1) А Вы что, так не считаете?
2) У Вас есть какие-нибудь конкретные претензии к кому-то из них?
3) Да, из тех претендентов, которые у нас были, я выбрал лучших?
4) Как вы считаете, могли мы нашей рекламой привлечь более качественных претендентов?
Ситуация 3
Манипулятор. Вы, я думаю, безо всяких объяснений всё понимаете.
Адресат пока не всё понимает и нуждается в объяснениях.
Наиболее конструктивный ответ:
1) Прошу Вас дать пояснения по следующим пунктам…
2) Да разве здесь можно хоть что-то понять?
3) Да, конечно, всё ясно…
4) Не беспокойтесь, если мне понадобятся Ваши объяснения, я за ними обращусь…
Ситуация 4
Манипулятор. Вы у нас никому не доверяете, я знаю…
Адресат не вполне доверяет манипулятору.
Наиболее конструктивный ответ:
1) Да с чего вы взяли! Я доверяю…
2) Да, я Фома неверующий.
3) Это вы никому не доверяете.
4) Ну, у нас-то с Вами полное доверие.
Ситуация 5
Манипулятор. Я уже отвечал на этот вопрос, разве вы не слышали?
Адресат действительно не слышал никакого ответа.
Наиболее конструктивный ответ:
1) Разве вы уже ответили?
2) Почему Вы решили, что я не слышал?
3) Ах, ну да, действительно, извините…
4) Простите, я не уверен, что слышал ответ на этот вопрос. И каков же Ваш ответ?
Ситуация 6
Манипулятор. По-моему, в офисе нельзя так громко разговаривать, как Вы это

делаете.
Адресат понял, что он несколько повысил голос.
Наиболее конструктивный ответ:
1) Может быть, лучше вообще не разговаривать?
2) Почему Вы сразу так сердитесь?
3) Да, согласен. Простите, если помешал.
4) Почему вы считаете возможным делать мне такие замечания?

Ситуация 7

Манипулятор. Да, трудно с Вами. Ну почему Вы всегда такой несговорчивый?!
Обсуждаемый пункт важен для адресата, и он уверен в оптимальности собственного предложения.
Наиболее конструктивный ответ:
1) Когда это я был несговорчивым?
2) Да что Вы! Со мной очень легко договариваться!
3) Это ещё как посмотреть, кто из нас несговорчивый!
4) Предлагаю проанализировать наши разногласия ещё раз.

Ситуация 8

Манипулятор. А ты уже представился новому шефу? Ты никогда таких вещей не пропускаешь…
Адресат действительно одним из первых представился новому начальнику.
Наиболее конструктивный ответ:
1) Чего я не пропускаю?
2) А ты пропускаешь что ли?
3) Что ты на самом деле хочешь сказать?
4) Зря ты всё время пытаешься меня поймать.

Тема 2.1. Сущность конфликта и его основные характеристики. Практическая работа.

Задание №1.

Дайте определение следующим понятиям:
Конфликт_____
Участники конфликта_____
Оппонент_____
Объект конфликта_____
Инцидент_____

Задание №2.

Заполните таблицу, отметив звездочками степень проявления склонности к «Напористости» и к «Партнерству» при различных тактиках поведения в конфликте (* - низкая степень, ** - средняя степень, *** - высокая степень):

Тактика (стиль поведения в конфликте)	Склонность к «Партнерству»	Склонность к «Напористости»
Избежание Приспособление Компромисс Конфронтация Сотрудничество		

Задание №3.

Заполните таблицу, указав причины возникновения конфликтных ситуаций в зависимости от типов межличностных отношений в коллективе:

Типы межличностных отношений	Причины возникновения конфликтных ситуаций
Организационно-управленческие	
Правовые	
Финансовые (материальные)	
Коммуникативные	
Оценочные	
Психологические	
Нравственные	
Межнациональные	

Задание №4.

Заполните таблицу, указав, какой стиль (тактику) разрешения конфликта целесообразно применить в следующих случаях, а также преимущества и недостатки каждого стиля:

Условия, в которых развивается конфликт	Тактика поведения	Преимущества данного стиля	Недостатки данного стиля
Сугубо деловые отношения, достаточно авторитарная власть			
Стороны способны выслушать друг друга, установлены прочные взаимоотношения			
Обе стороны имеют одинаково убедительные аргументы; удовлетворение желания одной из сторон имеет для нее не слишком большое значение;			
Одна из сторон знает, что не может решить вопрос в свою пользу, обладает малой властью.			
Предмет разногласия не важен для одной из сторон или не особенно ее волнует; желание сохранить добрые отношения			

Конфликтные эмоциональные состояния.

1. Проанализируйте приведенные высказывания. Какие из них правильны, какие – нет?

- Стресс способен повышать объем и устойчивость внимания.
- Стресс травмирует организм, но не личность.
- Возникновение стресса зависит от физической силы воздействия, а не от личностной значимости действующего фактора.
- С помощью стресса организм как бы мобилизует себя целиком на самозащиту.
- Стресс является составной частью жизни каждого человека и даже создает «вкус к жизни».
- Три четверти людей считают, что их работа вызывает у них стресс.
- В стрессовых состояниях многие люди начинают усиленно питаться.
- Стресс – не самостоятельное психическое состояние, а промежуточная форма между аффектом и настроением.
- Главные стрессогенные факторы – личностные противоречия, семейная атмосфера, производственные и финансовые затруднения.
- Из десяти самых распространенных причин стресса пять связаны с браком и семьей.

Тема 3.1. Деловое общение и его формы.

Задание 1. Прочтите отрывок, герои которого — врачи, спасшие безнадежную пациентку, — собираются на телевизионную пресс- конференцию. Как вы считаете, удачно ли они одеты? Представьте, что вы отправляетесь на важную для вас первую деловую встречу с незнакомой женщиной -(мужчиной). Как и в какие цвета вы оденетесь, какие аксессуары подберете, какой макияж, запах духов выберете? Почему? Ответ аргументируйте примерами.

...Выбор [Сары] остановился на широкой мадрасской юбке, бежевой хлопчатобумажной блузке и бирюзовом блейзере свободного покроя. На ряд дополняли пояс из Бирмы ручной выделки и кожаные туфли без каблуков.

Единственное, в чем она уступила, учитывая официальность события, — это надела колготки, которые так неудобны в июльскую жару.

...Она схватила богато украшенные бронзовые сережки, сделанные по заказу мастером из Акхы, и вдела их в уши, пока спускалась вниз.

...Гленн Пэрис встретил ее в приемной своего кабинета... Как всегда, он был подчеркнуто хорошо одет. Сегодня его коричневый костюм, небесно- голубая сорочка и красный галстук, казалось, были специально подобраны для телевидения. (М. Палмер).

Задание 2. Прокомментируйте приведенный фрагмент. Какие проблемы общения он иллюстрирует? Что вы можете сказать об участниках общения?

Коренастая молодая медсестра, на нагрудной нашивке которой было написано «Джепин Куртас», окликнула их.

- Простите. Чем могу вам помочь?

- Ничем, — рявкнул через плечо Грейсон. — Мы идем в палату пятьсот пятнадцать.

- Прошу остановиться, — потребовала сестра.

Грейсон застыл на месте. Он остановился, когда ему приказали, но руки, висевшие по бокам, нервно сжимались в кулаки и разжимались. Догонявший его доктор Бен Харрис громко и облегченно вздохнул.

- Настоящее имя Лизы Саммер - Лиза Грейсон, - заявил Грейсон с преувеличенной терпеливостью. - Я - ее отец, Уиллис Грейсон, а это се личный врач, доктор Бенджамин Харрис. Теперь мы можем войти?

Лицо _____медсестры отразило смятение, но лишь на мгновение.

- Время посещения больных начинается у нас в два часа дня, — объяснила

она. — Но если Лиза согласится, то я сделаю для вас исключение.

Кулаки Грсйсона опять сжались, но на этот раз так и не разжались.

- Вы знаете, кто я такой? — заносчиво спросил он.

- Знаю, кто вы такой, с ваших слов. Послушайте, мистер Грейсон, не хочу быть...

- Бен, у меня просто нет времени на все эти пререкательства, - выпалил

Грейсон. - Останьтесь здесь и объясните этой женщине, кто я такой и зачем приехал сюда. Если она будет продолжать путаться под ногами, позвоните проклятому директору этой так называемой больницы, пусть он поднимется сюда. А я пошел к Лизе. Даже не дожидаясь ответа, он важно двинулся вперед. (М. Палмер)

Тема 3.2. Этика делового общения.

1. Отметьте нарушение лексической нормы, связанное со смешением паронимов.

1) Девочка будет играть заглавную роль в фильме "Голубой портрет".

2) Экспертизу писем поручили сотруднику криминогенного отделения милиции.

3) Арфа употребляется для сопровождения голоса или для аккомпанемента различным сольным инструментам.

4) Близорукость может продолжать увеличиваться в течение всей жизни- это прогрессивная близорукость.

5) Хорошо наезженный проселок был густо испещрен свежими отпечатками покрышек автомашин.

2. Отметьте нарушение лексической нормы, связанное со смешением паронимов.

1) Эта книга имеет двойной характер.

2) Модельеры и работники обувной промышленности всегда стремятся к тому, чтобы обувь была красивой и практической.

3) Из-за большого количества приезжих число закоренелых москвичей невелико.

4) Экранизировали один за другим разные рассказы Лавренева.

5) В начале конференции трибуна была представлена гостям для приветствий.

3. Из предложенных слов выберите вариант, соответствующий контексту.

1) Собранный материал говорит о том, что шаровая молния- [реалия(1) реальность(2)]

2) Ученик почувствовал себя полным [невежей(3)невеждой(4)]

3) Перед собранием [встал (5) стал(6)] такой принципиальный вопрос.

4. Из предложенных слов выберите вариант, соответствующий контексту.

1) Все [экспонаты(1) экспоненты(2)] были подготовлены и сложены в ящики.

2) В декабре в обществе приняли [акционерные(3) акционерские(4)]
взносы на особенно крупную сумму.

3) Все его странные поступки продиктованы непомерным самомнением и [гордыней(5)
гордостью(6)]

5. Из предложенных слов выберите вариант, соответствующий контексту.

1) Он не понимает [сущность(1) существо(2)] происходящих событий.

2) От воспоминаний в душе [явно(3)явственно(4)] всколыхнулось чувство тоски.

3) На мебель были [надеты(5)одеты(6)] чехлы.

6. Отметьте варианты, где нарушены нормы лексической сочетаемости слов.

1) взыскать материальный ущерб
2) удовлетворять современным потребностям
3) предпринять меры
4) заслужить уважение
5) выражать опасения

7. Отметьте варианты, где нарушены нормы лексической сочетаемости слов.

1) неослабная помощь
2) не играет значения
3) повышать мастерство
4) скрытная угроза
5) изъявлять признательность

8. Отметьте варианты, где нарушены нормы лексической сочетаемости слов.

1) предпринимать усилия
2) высказать гипотезу
3) повысить потенциал

4) обнаружить закономерность
5) предвещать поражение

9. Отметьте предложения, где нарушены нормы лексической сочетаемости слов.
1) Все верили в победу наших хоккеистов, но они одержали поражение.
2) Особое внимание на конгрессе было отведено проблемам молодежи.
3) Подавляющее количество командных встреч проходило в упорной борьбе.
4) Пора подвести итоги встречи: наша команда впереди.
5) Ребята строили спортгородок, как самые отъявленные специалисты.

10.Отметьте предложения, где нарушены нормы лексической сочетаемости слов.
1) В нашей работе ведущее значение придается нравственному и трудовому воспитанию.
2) Очень удобная позиция: правительство ничего не делает, а меры развиваются.
3) При подготовке к выступлению мы соблюдаем крепкую конспирацию.
4) С тех пор его рейтинг практически никогда не уменьшался.
5) Весь материал, представленный в пособии, написан с учетом требований нового стандарта.

11. Отметьте предложения, где есть плеоназм.
1) Беседа, которую мы провели, подошла к своему завершающему концу.
2) Наружная внешность героини достаточно привлекательна.
3) Загрязнение атмосферного воздуха - животрепещущая и актуальная проблема нашего века.
4) Имя Андрея Рублева широко известно не только в России, но и за рубежом.
5) Посмотреть на иконы Андрея Рублева приезжают люди из многих стран мира.

12. Отметьте предложения, где есть плеоназм.
1) Внутренний интерьер комнаты отдыха располагал к приятному проведению времени: здесь можно было расслабиться после дневных трудов.
2) Когда я вернулся обратно к своим друзьям, радости нашей не было предела.
3) Последним остатком свободной торговли являются стихийные базары.
4) Если это гипотетически предположить, то ситуация видится в ином свете.
5) Приходилось днем заниматься в техникуме, а вечером - в аэроклубе.

13. Отметьте предложения, где есть плеоназм.
1) Площадь этого виноградника - около пяти квадратных гектаров.
2) Вся его теория построена на зыбком песке.
3) Там, где в недавнем прошлом были пустыри и свалки, теперь поднялись новые высотные дома.
4) Бидструп создал эти карикатуры без малого почти 50 лет назад.
5) Основная часть поставщиков территориально расположена в одном с вами районе.

14. Отметьте предложения, где есть плеоназм.
1) На самом деле Хлестаков - человек, очень оторванный от жизненной реальности.
2) В романе Пушкин рисует жизнь всех социальных классов и сословий России того времени.
3) Это событие показывает, что Печорин наделен чувствами и эмоциями, спрятанными под маской равнодушия.
4) Вольнолюбивая тема является основным лейтмотивом всего творчества Некрасова.

5) Резюмируя, можно кратко обобщить: предпринята попытка скомпрометировать нашу организацию.

15. Отметьте предложения, где есть плеоназм.

1) Николай всегда был ведущим лидером нашего дружного коллектива.

2) Мои коллеги по профессии любят дискутировать, и их часто бывает трудно в чем-нибудь переубедить.

3) На околоземных орбитах постоянно работают спутники связи, службы погоды.

4) Темный мрак колодца не испугал мальчика, и он смело бросился на помощь тонущей девочке.

5) Страшно, когда человек не помнит своего родства, не помнит своих истоков,из которых он произошел.

Ключ:

Номер вопроса	Ответ
1	1,2,3,4
2	1,2,3,5
3	2,4,5
4	1,4,5
5	1,4,5
6	1,2.3
7	1,2,4,5
8	1,2,5
9	1,2,3,5
10	1,2,3,4
11	1,2,3
12	1,2,3,4
13	1,2,4,5
14	1,3,4,5
15	1,2,4,5

1. Приведенный ниже текст принадлежит к следующему стилю речи

Всякое размножение связано с увеличением живой массы. Что представляет собой живая масса? Ёе главная составная часть - белок, первооснова живых образований, который наряду с нуклеиновыми кислотами является самым универсальным компонентом живой материи. Объясняется это прежде всего тем, что белки служат двигателями того бесчисленного множества химических реакций, которые лежат в основе всех явлений жизни. Сами по себе эти реакции протекали бы так медленно, что ни о какой жизни не могло быть и речи. В живой клетке они идут с огромной скоростью, благодаря наличию биологических катализаторов- ферментов. А все ферменты являются белками.

1) разговорному

2) художественному

3) газетно-публицистическому

4) официально-деловому

5) научному

Правильный ответ: 5

2. Приведенный ниже текст принадлежит к следующему стилю речи

Человек должен быть интеллигентен. А если его профессия не требует интеллигентности? А если он не смог получить образования? А если окружающая среда не позволяет? А если интеллигентность сделает его белой вороной среди его сослуживцев, друзей, родных, будет просто мешать его сближению с другими людьми?

Нет, нет и нет! Интеллигентность нужна при всех обстоятельствах. Она нужна и для окружающих, и для самого человека.

Это очень, очень важно, и прежде всего для того, чтобы жить счастливо и долго: да, долго! Ибо интеллигентность равна нравственному здоровью, а здоровье нужно, чтобы жить долго,

- не только физическое, но и умственное. В народе говорят: чти отца своего и матерь свою - и долголетен будешь на земле. Это относится и к целому народу, и к отдельному человеку. Это мудро.

1) разговорному
2) художественному
3) газетно-публицистическому
4) официально-деловому
5) научному

Правильный ответ: 3

3. Приведенный ниже текст принадлежит к следующему стилю речи

К нашему большому сожалению, мы должны сообщить Вам, что партия лакокрасочных материалов, отгруженных Вами на судне "Ленинград" по контракту 27-005/40289, не соответствует по качеству нашим спецификациям, на основании которых был заключен контракт.

Согласно параграфу №.... в договоре, мы имеем право отказаться от приемки этой партии товара. Однако, принимая во внимание наши длительные деловые отношения и то обстоятельство, что предыдущие поставки лакокрасочных материалов в счет данного контракта были произведены в соответствии с условиями договора и надлежащего качества, мы согласны принять эту партию товара, если Вы предоставите нам скидку в 10%.

1) разговорному
2) художественному
3) газетно-публицистическому
4) официально-деловому
5) научному

Правильный ответ: 4

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

2. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

2.1 Тестовые вопросы для оценки знаний З1, З2, З3, З4, З5, З6, умений У1, У2, компетенций ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.

Количество вариантов - 5, количество вопросов в каждом варианте – 20.

Время на выполнение - 60 минут

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценки уровня подготовки**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
81-100 (17 – 20 ответов)	5	отлично
66-80 (14 – 16 ответов)	4	хорошо

50-65 (10 – 13 ответов)	3	удовлетворительно
0-49 (0 – 9 ответов)	2	неудовлетворительно

Вариант №1.

1. Установите соответствие:

1. Направление современной психологии, где психика изучается с точки зрения целостных структур.	А) Бихевиоризм
2. Направление современной психологии, где подчеркивается влияние интеллектуальных процессов на поведение человека.	Б) Фрейдизм (Психоанализ)
3. Направление современной психологии, где в центре находится личность – «Я», право человека быть самим собой, сохранять свою целостность и уникальность.	В) Когнитивная психология
4. Направление психологии, где было открыто подсознание как источник первичных стимулов человеческого поведения.	Г) Гештальтпсихология
5. Направление психологии, где предметом психологии является поведение.	Д) Гуманистическая психология

2. К психическим процессам относится:

А) Ощущение;
Б) Воображение;
В) Настроение;
Г) Память;
Д) Восприятие;
Е) Мышление;
Ж) Темперамент;
З) Характер;
И) Стресс.

3. Установите соответствие:

1. Ощущение	А) Отражение прошлого опыта в виде чувств, переживаний, мыслей.
2. Внимание	Б) Отражение предметов и явлений в совокупности их свойств.
3. Память	В) Отражение действительности опосредованным путем с помощью знаков.
4. Мышление	Г) Отражение отдельных свойств предметов и явлений окружающего мира.
5. Воображение	Д) Сосредоточенность и направленность сознания на предмет, который мы воспринимаем, представляем, о котором мы мыслим и говорим.
6. Восприятие	Е) Обобщенное, опосредованное и наиболее полное и точное отражение действительности.
7. Речь	Ж) Отражение новых образов и мыслей.

4. Условием возникновения непроизвольного внимания является:

А) неожиданность раздражителя;
Б) новизна раздражителя;
В) Интересы (влечения) человека;
Г) Необычность раздражителя;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

5. Память – это:

А) психический познавательный процесс, направленный на сохранение информации;

Б) психический познавательный процесс, направленный на запечатление, сохранение, воспроизведение и забывание той или иной информации;

В) Психический познавательный процесс, направленный на запечатление, сохранение, воспроизведение той или иной информации;

Г) Это особое состояние сознания, благодаря которому субъект направляет и сосредотачивает познавательные процессы для более полного и четкого отражения действительности.

6. Кратковременная память:

А) Сохраняет информацию в пределах 2 минут;

Б) Обладает емкостью, не превышающей 11 элементов;

В) Позволяет долго помнить телефонный номер;

Г) Короче оперативной.

7. Дополните определение.

……. является действием, направленным на создание (начало) конфликта.

А) Объект конфликта;

Б) Предмет конфликта;

В) Оппонент;

Г) Конфликтная ситуация;

Д) Инцидент.

8. Основными стратегиями поведения в конфликте согласно двухфакторной модели Томаса – Киллмена являются:

А) Содружество;

Б) Принятие;

В) Компромисс;

Г) Соревнование;

Д) Конкуренция.

9. Тип людей, психическая жизнь которых направлена вовне:

А) Экстраверты;

Б) Интроверты.

10. Создателем учения о темпераменте является:

А) Аристотель

Б) Платон

В) Гиппократ

11. К какому типу темперамента относится человек со следующими характеристиками: быстрый, иногда порывистый, с сильными, быстро загорающимися чувствами, ярко выражающимися в речи, мимике, жестах; нередко вспыльчивый, склонный к бурным, эмоциональным реакциям?

А) холерик

Б) сангвиник

В) флегматик

Г) меланхолик.

12. Иммануил Кант в своей «Антропологии» (1789) дал чисто психологическое описание темпераментов, которые приводятся ниже. Вставьте пропущенные названия темпераментов.

1.Эмоции … быстры, но поверхностны, деятельность бурная, но непродолжительная.	А) Меланхолик Б) Сангвиник В) Холерик Г) Флегматик
2. У…сильно развито чувство долга.	
3. … - шутник, хороший собеседник, легко завязывает дружбу.	
4. ...темперамент присущ «людям мрачного нрава».	

5. …очень уживчивы, с виду мягки и покорны, но постепенно захватывают власть над людьми и обстановкой, так как обладают непреклонной, но благоразумной волей.	

13. К методу опроса относятся:
А) проективные методы;
Б) анализ продуктов деятельности;
В) социометрия;
Г) анкетирование.
14. Из данных понятий постройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим по отношению к последующему.
А) радость;
Б) отражение;
В) чувство;
Г) психика;
Д) ликование.
15.Личностные свойства, обусловленные социально:
А) Инстинкты;
Б) Ценностные отношения;
В) Острота зрения;
Г) Рефлексы;
16. Состоянию повышенной психофизиологической активности соответствуют такие эмоции, как:
А) Стенические;
Б) Астенические.
17. Кратковременная, бурно протекающая эмоциональная реакция, эмоциональный взрыв, нарушающий волевой контроль, называется…
18. Механизм социального восприятия членами группы друг друга – это:
А) социально-психологическая рефлексия;
Б) каузальная атрибуция;
В) идентификация;
Г) «Внутригрупповой фаворитизм»;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.
19. Рефлексивное слушание предполагает:
А) Перебивание собеседника;
Б) Умение «внимательно молчать»;
В) Проявление невнимания к собеседнику;
Г) Обращение к говорящему за уточнениями;
Д) Непонимание собеседника.
20. Проксемическое поведение включает не только дистанцию, но и взаимную:
А) Последовательность действий;
Б) Направленность на общение;
В) Ориентацию людей в пространстве;
Г) Возможность познания.

Вариант №2.

1. Установите соответствие между название и содержание основных методов психологических исследований:

1. Объективные методы	А) Сочетают в себе как получение достоверных сведений об испытуемом, так и активное вмешательство в его деятельность.
2. Описательные методы	Б) Предполагают возможность активного вмешательства исследователя в деятельность испытуемого.

3. Практические методы	В) Являются конкретной формой понимания внутреннего мира, как собственного, так и испытуемого.

2.К психическим свойствам относится:

А) Ощущение;
Б) Воображение;
В) Настроение;
Г) Память;
Д) Восприятие;
Е) Мышление;
Ж) Темперамент;
З) Характер;
И) Стресс.

3. Установите соответствие:

1. Сравнение	А) Незначительная переработка имеющихся представлений.
2. Непроизвольное воображение	Б) Создание образов желаемого будущего.
3. Воссоздающее воображение	В) Познавательный процесс, позволяющий хранить информацию.
4. Память	Г) Фантастические образы, не имеющие почти никакой связи с окружающей человека действительностью.
5. Галлюцинации	Д) Операция мышления, суть которой - сопоставление предметов или объектов.
6. Мечта	Е) Образы воображения продуцируются спонтанно, под влиянием захвативших человека эмоций.

4. Внимание выполняет функцию:

А) Активизации нужных психофизиологических процессов;
Б) Целенаправленного организованного отбора поступающей информации;
В) Обеспечения длительного сосредоточения на объекте;
Г) Фокусирования сознания на необходимых элементах действительности.
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

5. Оперативная память – это:

А) Память, в которой информация хранится в генотипе, передается и воспроизводится по наследству;
Б) Память, способная хранить информацию в течение практически неограниченного срока;
В) Способ хранения информации в течение короткого промежутка времени, длительность удержания мнемических следов здесь не превышает нескольких десятков секунд.
Г) Память, рассчитанная на хранение информации в течение определенного, заранее заданного срока в диапазоне от нескольких секунд до нескольких дней.

6. Установите соответствие:

1. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как пунктуальность, придирчивость к себе и окружающим.	1. Агрессист.
2. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как неумение перестраиваться, принимать во внимание точки зрения окружающих.	2. Демонстративный.
3. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как желание быть на виду, завышенная самооценка, чаще холерик.	3. Педант.
4. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как склонность к уходу от решения возникающих проблем, перекладывание ответственности на других.	4. Ригидный.

5. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как агрессивная реакция на критику в свой адрес, что часто является защитной реакцией.	5. Бесконфликтный.

7. Установите соответствие. Какие из приведенных в списке качеств характеризуют экстравертированный и интровертированный психологический тип по К. Юнгу.

1. Инициативность	А) Интровертированноый тип Б) Экстравертированный тип
2. Необщительность	
3. Склонность к самоанализу	
4. Мечтательность	
5. Безрассудство	
6. Социальная адаптированность	
7. Открытость	
8. Стеснительность	
9. Подвижность	
10. Вдумчивость	

8. Темперамент человека определяется тем, какая из четырех жидкостей организма преобладает. Отметьте вариант, который не существует в данной теории:

А) кровь
Б) желчь
В) слизь
Г) вода

9. Эффект ореола – это:

А) свечение над головой святых;
Б) приписывание другому человеку определенных качеств;
В) галлюцинации;
Г) все ответы неверны.

10. Чем отличается официально-деловой стиль речи?

1. Точностью
2. Обезличенностью
3. Стандартностью
4. Отвлеченностью.
5. Тенденциями к стереотипам.

11. Стиль поведения в конфликтной ситуации, при котором стороны стремятся к одностороннему выигрышу, к победе – это стиль …

А) компромисса
Б) конкуренции и соперничества
В) сотрудничества
Г) уклонения

12. Иммануил Кант в своей «Антропологии» (1789) дал чисто психологическое описание темпераментов, которые приводятся ниже. Вставьте пропущенные названия темпераментов.

1.…вдумчивы, но постоянно сомневаются в правильности и успешности своей деятельности, недоверчивы, озабочены, безрадостны.	А) Меланхолик Б) Сангвиник В) Холерик Г) Флегматик
2.…избегает ответственности и труда, но обладает организаторскими качествами и готов быть начальником.	
3.…можно узнать по следующим проявлениям: это человек беззлобный, полный надежд, мысли и настроения которого легко меняются.	

4. У…низкая работоспособность, он предпочитает легкие, игровые занятия.	
5. …долго раскачиваются, приступая к деятельности, но выполняют ее качественно и отвественно.	

13. Человека как индивида характеризуют:

А) Рост;
Б) Цвет глаз и волос;
В) Тип высшей нервной деятельности;
Г) Принадлежность к расе;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

14. Установите соответствие:

1. Убеждение	А) целенаправленное воздействие одного человека на другого или группу.
2. Внушение	Б) воспроизведение индивидом черт и образцов демонстрируемого поведения.
3. Заражение	В) бессознательная невольная подверженность индивида определенным психическим состояниям.
4. Подражание	Г) с помощью логического обоснования добиться согласия от человека, принимающего информацию.

15. Процесс уподобления себя другому, отождествления себя с ним:

А) Идентификация;
Б) Стереотипизация;
В) Конформизм;
Г) Все ответы верны;
Д) Все ответы неверны.

16. Форма познания другого человека, основанная на формировании устойчивого, позитивного чувства к нему, называется…

17. Интерактивная сторона общения – это:

А) Общение как обмен информацией;
Б) Общение как взаимодействие;
В) Общение как восприятие собеседниками друг друга.

18. Профессиональная этика — это:

а) подход, направленный на гармонизацию интересов социума индивида;
б) учение о должном поведении, поступках, образе действий;
в) наука о профессиональной морали как совокупности идеалов и ценностей, идей о должном, этических принципов и норм поведения, отражающих сущность профессии.

19. Проксемическое поведение включает не только дистанцию, но и взаимную:

А) Последовательность действий;
Б) Направленность на общение;
В) Ориентацию людей в пространстве;
Г) Возможность познания.

20. Функция общения, которая характеризует общение как процесс передачи конкретных способов деятельности, оценок и т.д.:

А) инструментальная;
Б) Интегративноая;
В) Трансляционная;
Г) Экспрессивная;
Д) Функция социализации;
Е) Функция социального контроля.

Вариант №3.

1. Установите соответствие между отраслью психологии и ее предметом изучения:

1. Социальная психология	А) Понимание и объяснение поведения верующих в целом или представителей различных конфессий.
2. Возрастная психология	Б) Отклонения в развитии психики, распад психики при различных формах мозговой патологии.
3. Психология труда	В) Нужды и ожидания потребителей, психологические средства воздействия на людей с целью создания спроса на подлежащий сбыту продукт.
4. Патопсихология	Г) Социально-психологические проявления личности, проявление ее особенностей во взаимодействии с людьми, в группе, психологическая совместимость, социально-психологические проявления в больших группах.
5. Парапсихология	Д)психологические особенности трудовой деятельности человека, закономерности развития трудовых навыков, соответствие профессии.
6. Юридическая психология	Е) Психологические особенности поведения участников уголовного процесса, психологические проблемы поведения и формирования личности преступника.
7. Психология рекламы	Ж) Проявления и механизмы возникновения необычных «паранормальных» явлений (телепатия, ясновидение, телекинез).
8. Психология религии	З) Закономерности развития нормального здорового человека от младенчества до старости.

2. Внимание выполняет функцию:

А) Активизации нужных психофизиологических процессов;
Б) Целенаправленного организованного отбора поступающей информации;
В) Обеспечения длительного сосредоточения на объекте;
Г) Фокусирования сознания на необходимых элементах действительности.
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

3. Долговременная память:

А) обладает ограниченной емкостью;
Б) обладает практически неограниченной длительностью;
В) более развита у пожилых людей;
Г) обобщение образов и представлений;
Д) не связана с эмоциями.

4. Установите соответствие:

1. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как пунктуальность, придирчивость к себе и окружающим.	1. Агрессист.
2. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как неумение перестраиваться, принимать во внимание точки зрения окружающих.	2. Демонстративный.
3. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как желание быть на виду, завышенная самооценка, чаще холерик.	3. Педант.
4. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как склонность к уходу от решения возникающих проблем, перекладывание ответственности на других.	4. Ригидный.
5. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как агрессивная реакция на критику в свой адрес, что часто является защитной реакцией.	5. Бесконфликтный.

5. Иммануил Кант в своей «Антропологии» (1789) дал чисто психологическое описание темпераментов, которые приводятся ниже. Вставьте пропущенные названия темпераментов.

1.…темперамент узнается по горячности, вспыльчивости, честолюбию.	А) Меланхолик Б) Сангвиник В) Холерик Г) Флегматик
2.…темперамент свойствен «людям веселого нрава».	
3.…трудно вывести из равновесия, они постоянны в своих симпатиях и антипатиях, интересах и занятиях.	
4....темперамент связан с принципиальностью, глубоким обдумыванием своих слов и действий.	
5.…темперамент связан с беспокойством, тревожностью, пессимизмом.	

6. Свойства человека, обусловленные биологическими факторами:
А) Задатки;
Б) Лидерство;
В) Нравственность;
Г) Гуманность;
7. Состоянию пониженной психофизиологической активности соответствуют такие эмоции, как:
А) Стенические;
Б) Астенические.
8. Интерес к другому человеку можно невербально выразить:
А) Помещенными на бедра руками;
Б) Пронзительным голосом;
В) пристальным взглядом, устремленным на собеседника;
Г) слегка дотрагиваясь до него руками;
Д) вторгаясь в его личное пространство;
Е) Все ответы верны;
Ж) Все ответы неверны.
9. Мимика и жесты – это:
А) Спонтанное выражение душевного состояния человека в данные конкретный момент;
Б) Дополнение к речи;
В) Предательское проявление нашего самосознания;
Г) Отпечаток культуры и происхождения, который трудно скрыть;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.
10. Из данных понятий выстройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим по отношению к последующему.
А) Общество;
Б) Коллектив;
В) Группа;
Г) Реальная группа;
Д) Малая группа.
11. Из данных понятий выстройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим по отношению к последующему.
А) Дружба;
Б) Общественные отношения;
В) Межличностные отношения.
12. Эмоциональное проникновение во внутренний мир другого человека, сопереживание ему – это:
А) Каузальная атрибуция;
Б) Рефлексия;
В) Фрустрация;
Г) Эмпатия;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.
13. «Внутригрупповой фаворитизм» - это:
А) благоприятное восприятие членов собственной группы в противовес членам аутгруппы;

Б) предпочтительное восприятие членов аутгруппы по сравнению с членами ингруппы;
В) минимизация различий между членами одной и той же группы;
Г) чувство «МЫ»;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

14. Из данных понятий выстройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим относительно последующего.

А) Труд;
Б) Деятельность;
В) Трудовое действие;
Г) Нажатие педали тормоза;
Д) Трудовая операция;
Е) Мышечные сокращения.

15. Способ, которым выполняется действие в определенных условиях, называется:

А) навык;
Б) операция;
В) реакция;
Г) движение;
Д) рефлекс;
Е) все ответы верны;
Ж) все ответы неверны.

16. Деятельность как специфически человеческая форма активности характеризуется…

А) Целенаправленностью;
Б) Взаимодействием;
В) Структурностью;
Г) Осознанностью;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

17. Функция общения, которая заключается во взаимопонимании переживаний и эмоциональных состояний:

А) Трансляционная;
Б) Функция социального контроля;
В) Функция социализации;
Г) Экспрессивная;
Д) Интегративная.

18. Что из перечисленного не является стилем поведения в конфликтной ситуации, выделенным К.У. Томасом и Р.Х. Килхменом?

а) конкуренция
б) сотрудничество
в) компромисс
г) противоречие
д) приспособление
е) уклонение

19. В какой стратегии поведения в конфликтной ситуации сочетается высокая склонность к кооперации и низкая склонность к напористости?

а) конкуренция
б) компромисс
в) сотрудничество
г) избегание
д) приспособление

20. Представители какой из перечисленных наций более склонны к пассивному поведению, нежели к ассертивному?

а) латиноамериканцы
б) британцы
в) вьетнамцы
г) русские

Вариант №4.

1 .Общение это-

1. Взаимодействие людей, не имеющих общие или взаимозаменяющие интересы, либо потребности.
2. Взаимодействие людей, имеющих общие или взаимозаменяюшие интересы, либо потребности.
3. Отношение к поступающей информации.

2. Стили общения бывают:

1. Ритуальный.
2. Манипулятивный.
3. Иронический.

3. Из скольких действий организуется структура акта общения:

1. 12.
6.13.
3. 15.
4. 14.

4. Содержание общения:

1. Передача от человека к человеку информации.
2. Восприятие партнерами по общению друг друга.
3. Ориентация в коммуникативной ситуации.
4. Взаимооценка партнерами по общению друг друга.
5. Взаимодействие партнеров друг с другом.

5. Функции общения:

1. Инструментальная.
2. Интрегративная.
3. Деловая.
4. Трансляционная.
5. Экспрессивная.

6. Виды общения:

1. Формальное.
2. Деловое.
3. Спор.
4. Духовное.
5. Светское.

7. Структура делового общения состоит из:

1. Коммуникативной стороны.
2. Интерактивной стороны.
3. Перцептивной стороны.
4. Субъективной стороны.

8. Стиль общения это:

1. Индивидуально-психологические особенности взаимодействия между
Людьми.
2. Индивидуально-типологические особенности между людьми.
3. Индивидуально-субъективные особенности между людьми.

9. Механизм общения включает в себя:

1. Заражение.
2. Внушение.
3. Убеждение.
4. Принуждение.
5. Копирование.

10. Барьеры восприятия в общении бывают:

1. Эстетический барьер.
2. Барьер « возраста».
3. Состояние здоровья.
4. Некомпетентность.
5. Барьер «боязни контактов».

11. Невербальные средства общения являются:

1. Интерактивной стороной общения.
2. Персептивной стороной общения.

3. Коммуникативной стороной общения.

12. Невербальное поведение-это:

1. Открытые социально-психологические и индивидуально психологические характеристики личности.

2. Скрытые для непосредственного наблюдателя социально- психологические и индивидуально психологические характеристики личности.

13. Невербальные средства общения:

1. Кинесика.
2. Дистанция.
3. Такесика.
4. Проксемика.
5. Рукопожатие.

14. Трактовка «взгляда в сторону означает:

1. Страх и желание уйти.
2. Не понял, повтори.
3. Пренебрежение.
4. Хочу подчинить себе.

15. Жесты и позы защиты:

1. Пощипывание переносицы.
2. Потирание лба.
3. Руки, скрещенные на груди.
4. Сжимание пальцев в кулак.

16. Просодика-это:

1. Динамические прикосновения в форме рукопожатия, похлопывания, поцелуя.

2. Название таких ритмико-интонационных сторон речи, как высота, громкость голосового тона, тембр голоса, сила ударения.

3. Зрительно воспринимаемые движения другого человека, выполняемые выразительно-регулятивную функцию.

17. Трактовка доминирующего рукопожатия:

1. Рука снизу, ладонь развернута вверх.
2. Рука партнеров в одинаковом положении.
3. Рука сверху, ладонь развернута вниз.

18. Один из первых ученых, который изучал пространственную структуру общения:

1. Р. Экслайн.
2. Л.Винтере.
3. Э. Холл.
4. А. Шефлен.

19. Социальная дистанция общения варьируется на расстоянии от:

1. 45-120 см..
2. 400-750 см..
3. От 120 до 400 см

20. Невербальное поведение личности:

1. Создает образ партера по общению.

2. Выражает взаимоотношения партнеров по общению. 3. Является индикатором актуальных психических состояний личности.

Вариант №5.

1. Соотнесите характеристики типа нервной системы и названия типов темперамента

1) сильный, уравновешенный, подвижный	а) меланхолик
2) сильный, уравновешенный, инертный	б) флегматик
3) сильный, неуравновешенный тип с преобладанием возбуждения	в) сангвиник
4) слабый тип	г) холерик

2. Представитель какого типа темперамента описан далее? «Характеризуется сравнительно низким уровнем активности поведения, новые формы которого вырабатываются медленно, но являются стойкими. Обладает медлительностью и спокойствием в действиях, мимике и

речи, ровностью, постоянством, глубиной чувств и настроений. Настойчивый и упорный «труженик жизни», он редко выходит из себя, не склонен к аффектам, рассчитав свои силы, доводит дело до конца, ровен в отношениях».

а) сангвиник
б) холерик
в) флегматик
г) меланхолик

3. Представители какой акцентуации характера отличаются серьезностью, даже подавленностью настроения, пессимистичным отношением к будущему, заниженной самооценкой, обостренным чувством справедливости и добросовестностью?

а) педантичный тип
б) дистимный тип
в) экзальтированный тип
г) эмотивный тип

4. Составные части языка:

1. Литературный язык.
2. Просторечие.
3. Профессиональная лексика.
4. Нормативная лексика.

5. Основные этапы деловой беседы:

1. Планирование беседы.
2. Информирование партнеров.
3. Аргументирование выдвигаемых положений.
4. Принятие решений.
5. Завершение беседы.

6. Задачи, решаемые на начальном этапе беседы:

1. Установление контакта с собеседником.
2. Создание благоприятной атмосферы для беседы.
3. Привлечение внимания к цели и темы разговора.
4. Пробуждение интереса собеседника.
5. Принятие решения.

7. Принципы поведения деловой беседы:

1. Рациональность.
2. Метод прямого подхода.
3. Понимание.
4. Внимание.
5. Комплексность.

8. К коммуникативным навыкам в деловой беседе относят:

1. Активное слушание.
2. Пассивное слушание.
3. Формулирование.
4. Постановка вопроса.

9. Основой внутреннего диалога является:

1. Ответ.
2. Дискуссия.
3. Вопрос.
4. Размышление.

10. Вопросы внешнего диалога бывают:

1. Информационными.
2. Зеркальными.
3. Эстафетными.
4. Риторическими.
5. Правильными.

11. Какие контакты необходимо установить оратору со слушателями во время публичных выступлений:

1. Личностный.
2. Эмоциональный.

3. Аргументированный.
4. Познавательный.
5. Аудиторный.

12. Что такое аргументация:

1. Способ убеждения кого-либо посредством значимых логических доводов.
2. Способ восприятия значимых логических доводов.
3. Возможность довести до собеседника значимые логические доводы.
4. Способность донести до собеседника значимые логические доводы.
5. Способ общения.

13. Какие можно выделить правильные способы, чтобы начать беседу:

1. Метод снятия напряжения.
2. Метод зацепки.
3. Метод риторических вопросов.
4. Метод открытых вопросов.
5. Метод прямого подхода.

14. Выберите правильное поведение в конфликтной ситуации:

1. Приспособление.
2. Компромисс.
3. Сотрудничество.
4. Игнорирование.
5. Уход.

15. Как можно повлиять на партнера во время переговоров:

1. Не садиться друг против друга, а использовать угловое расположение.
2. Не использовать угловое расположение, а садиться друг напротив друга.
3. Копировать жесты собеседника и принимать позу подражания.
4. Использовать способ привлечения внимания собеседника.
5. Использовать противоположные жесты и позу.

16. Основные принципы грамотного телефонного общения:

1. Положительные эмоции.
2. Хорошее настроение собеседника.
3. Жаргон.
4. Четкость и правильность произношения слов.
5. Нецензурное общение.

17. Наиболее распространенные ошибки в телефонном общении:

1. Цель не конкретизируется.
2. Неправильно выбрано время для разговора.
3. Излишняя эмоциональная насыщенность.
4. Длительные телефонные переговоры.
5. Использование жестов.

18. Распространенная форма общения в деловой переписке:

1. Товарищ.
2. Уважаемый.
3. Гражданин.

19. Какие бывают виды контрсуггестии, которые встают на пути коммуникации?

1. Избегание
2. Авторитет
3. Убеждение.
4. Непонимание
5. Эффект ореола.

20. Из каких сторон состоит структура общения?

1. Коммуникативная
2. Интерактивная
3. Перцептивная
4. Пассивная.
5. Активная.

2.2.1 Ответы на тестовые вопросы

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4	Вариант 5
1	1-г, 2-в,3-д,4-б,5-а	1-а,2-в,3-б	1-г,2-з,3-д,4-б,5-ж,6-е,7-в,8-а	2	1-в,2-б,3-г,4-а
2	а,в,г,д,е	ж,з	**д**	1,2	в
3	1-г,2-д,3-а,4-в,5-е,6-ж	1-д,2-е,3-а,4-в,5-г,6-б	**б**	1	б
4	д	д	1-3,2-4,3-2,4-5,5-1	5	3,4.
5	б	г	1-в,2-б,3-г,4-г,5-а	2,5	3,5
6	а,б	1-3.2-4.3-2.4-5.5-1	а	1,2,4,5	1,2,5
7	д	а – 2,3,4,8,10; б – 1,5,6,7,9	б	4	2
8	в,д	г	ж	1	1
9	а	б	д	1,3,4	4
10	в	3	а,в,г,б,д	1,2,5	4
11	а	б	б,в,а	2	1,2
12	1-в,2-г,3-,4-а,5-б	1-а,2-в,3-б,4-б,5-г	г	2	4
13	в,г	д	а	1,3	2,4
14	г,б,в,а,д	1-г,2-а,3-в,4-б	б,а,в,д,г,е	1,3	2,4
15	б	а	а	3,4	3.4.
16	а	аттракция	д	2	2,4
17	аффект	в	г	3	2,3,4
18	д	в	г	3	2
19	г	в	д	1	1,5
20	в	в	в	3	1,2,3

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

ОГСЭ.06 Психология личности и профессиональное самоопределение

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:
Голубева Ю.Н.– преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Гуманитарных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 3

II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 21

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения, зачета по завершению изучения. Формой проведения зачета является выполнение тестовых заданий. Итогом проверки является дифференцированная оценка по учебной дисциплине.

Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	- выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; должен знать:	- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим характеристикам человека, его здоровью. -современной научной и профессиональной терминологии; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.16 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	Тема 1. Понятие личности в психологии.	Устный опрос Выполнение практических работ
2.	Тема 2. Психология профессиональной деятельности	Устный опрос Выполнение практических работ
3.	Тема 3. Проблемы профессионального выбора. Профессиональная пригодность.	Устный опрос Выполнение практических работ
4.	Тема 4. Технологии выбора профессии.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
5.	Тема 5. Психические процессы и свойства, волевая регуляция деятельности человека.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
6.	Тема 6. Коммуникативная компетентность.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ
7.	Тема 7. Профессиональное выгорание.	Устный опрос Выполнение практических работ

Форма промежуточного (итогового) контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически

применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов, легко исправленные после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	**Уровень подготовки**
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок;
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но отсутствует аргументация или она не основана на научных знаниях. – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в ответе.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена не полностью, допущено более 2 ошибок или отсутствует аргументация.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**

При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Тема 1. Понятие личности в психологии.

Тест:

1 вариант	2 вариант

1. Какие особенности человека относятся к характеристике его как

индивида	личности
а) целеустремлённость, б) цвет глаз, в) принадлежность к виду Homo sapiens, г) общительность, д) эмоциональная чувствительность	

1. Какие образования личности относятся к подструктуре

Направленность	Психофизиологические особенности
а) мышление, б) темперамент, в) мировоззрение, г) установки, д) половые различия	

1. В каком возрасте в соответствии с позицией отечественных психологов (А.Н. Леонтьева, Л.И. Божович и др.) происходит

Первое рождение личности	Второе рождение личности
а) с появлением ребёнка на свет, б) в 2-3 года, в) в 6-7 лет, г) в 13-14 лет,	

1. Какие тезисы относятся к положениям:

Бихевиоризма	Гуманистической психологии

а) …человек, его права, свобода, индивидуальность – вот высшие ценности, б) Личность – это сумма обусловленных реакций, в) Основу психической жизни человека составляют неосознаваемые влечения и потребности, г) Основными методами обучения являются поощрение и наказание, д) Более важно как человек воспринимает свой внутренний мир, а не окружающую реальность

1. В чем проявляется такой механизм формирования личности как:

Идентификация	Сдвиг мотива на цель
а) человек осознаёт необходимость представленности части своей личности в жизни других людей, б) дети подражают действиям родителей, в) действие, которое первоначально выполняется ребёнком ради общения с матерью, постепенно приобретает самостоятельную побудительную силу, г) человек нередко срастается с ролью и она становится частью его личности	

Ключ:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	б, в, д	а, г
2	в, г	б, д
3	в	г
4	б, г	а, д
5	б	в

Тема 2. Психология профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа.

Параметры профессиограммы	**Характеристика профессии**
Профессиональная область	
Доминирующий способ мышления*	
Область базовых знаний	
Область практического использования знаний, сформированность общекультурных и профессиональных компетенций	
Область знаний, полученных опытным путем (средняя)	
Межличностное взаимодействие	
Доминирующий интерес**	
Дополнительный интерес	
Доминирующие виды деятельности	
Условия работы	
Требования к умениям специалиста	
Требования к индивидуальным особенностям специалиста	
Качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности	
Перспективность профессии	

Пути получения профессии	

Тема 3. Проблемы профессионального выбора. Профессиональная пригодность.

Вопросы:

1. Охарактеризуйте профессию как общность, деятельность, область проявления личности и как исторически развивающуюся систему.
2. Определите специфику понятия “учебная профессия”.
3. Определите, какие личностные качества позволяют Вам быть успешным в учебно-профессиональной деятельности.
4. Какие качества и свойства личности Вам необходимо развивать у себя в ближайшие 2-3 года с целью благополучного трудоустройства и успешного овладения профессией?
5. Разработайте определенную систему методов, процедур, приемов и техник, которые позволят Вам развить в себе профессионально значимые личностные характеристики.

Тема 4. Технологии выбора профессии.

Вопросы:

1. Какие методы психологии профессий относятся к группе праксиметрических методов?
2. Какой метод предполагает многократное систематическое изучение одних и тех же испытуемых в процессе их развития?
3. Какие методы могут быть использованы для изучения содержания профессиональной деятельности?

Задание 1. На основе ознакомления с исследовательскими методами психологии профессий и их обсуждения на занятии студенты самостоятельно заполняют таблицу. Для каждой задачи исследования обучаемые должны подобрать соответствующие методы и заполнить таблицу по следующей схеме:

1) весьма информативные методики (+ +);
2) информативные методики (+);
3) методики, которые иногда могут применяться (+ -).

Результаты самостоятельной работы обсуждаются на очном занятии.

Таблица 8

Методы исследования психологии профессий

Задачи исследования	Название метода: Контрольный метод	Корреляционный анализ	Наблюдение	Метод анамнеза	Диагностика проф. обучаемости	Лабораторный эксперимент	Факторный анализ	Биографические методы	Тесты достижений	Опросники интересов	Изучение документации	Естественный эксперимент	Формирующий эксперимент	Анализ продуктов деятельности	Дисперсионный анализ	Тесты специальных способностей	Трудовой метод	Кагзометрия	Интервью
Описание профессионального становления личности																			
Характеристика профессий																			
Измерение профессионально важных качеств																			
Объяснение профессионального становления личности																			
Коррекция профессионального становления личности																			
Обработка результатов исследования																			

Тест. Технология трудоустройства

1.Способы поиска работы включают:

1) с помощью частных служб;
2) через знакомых;
3) с помощью государственной службы трудоустройства;
4) **все ответы верны.**

2. Какие фазы можно выделить в процессе поиска новой работы:

1) первая и вторая;
2) начальная и заключительная;
3) **активная и пассивная;**
4) основная и второстепенная.

3.Какую цель преследует этап установления контакта с работодателем: получение приглашения на собеседование:

1) произвести выгодное впечатление на работодателя;
2) **получение приглашения на вакантную должность;**
3) выбор из предложенных вакансий;

4. Какую цель преследует этап подготовки к собеседованию:

1) получение приглашения на собеседование;
2) **произвести выгодное впечатление на работодателя;**

3) получение приглашения на вакантную должность;
4) выбор из предложенных вакансий;

5.Какую цель преследует этап прохождения собеседования:

1) получение приглашения на собеседование;
2) произвести выгодное впечатление на работодателя;
3) **получение приглашения на вакантную должность;**
4) выбор из предложенных вакансий;

6. Какую цель преследует этап принятия решения:

1) получение приглашения на собеседование;
2) произвести выгодное впечатление на работодателя;
3) получение приглашения на вакантную должность;
4) **выбор из предложенных вакансий.**

7.Целью какого этапа является сохранение контактов на случай нового обращения:

1) этап принятия решения;
2) этап прохождения собеседования;
3) **этап обратной связи с руководителями других фирм;**
4) этап подготовки к собеседованию.

8.Каким способом поиска работы следует воспользоваться соискателю, если он не только хочет найти работу, но и может пройти переподготовку и повышение квалификации совершенно бесплатно?

1) **с помощью государственной службы;**
2) с помощью частных служб трудоустройства;
3) с помощью газет и журналов;
4) с помощью знакомых.

9. Что не является преимуществом скрытого рынка вакансий:

1) у вас меньше конкурентов;
2) **у вас больше конкурентов;**
3) у вас больше шансов найти работу, соответствующую вам;
4) у вас есть возможность создать новую должность.

10.Перед тем как принять предложение о работе необходимо оценить:

1) **перспективы карьерного роста;**
2) численность предприятия;
3) свое физическое здоровье;
4) количество конкурентов у предприятия.

11. Что не относится к подходам к оценке предложения:

1) экспертные консультации;
2) логика цифр;
3) **социологический опрос;**
4) эмоциональная и интуитивная оценка.

12.Если вам трудно оценить данное предложение о работе и вы обращаетесь к мнению других людей, значит вы используете:

1) **экспертные консультации;**
2) логика цифр;
3) социологический опрос;
4) эмоциональная и интуитивная оценка.

13. Если вы человек рациональный и логичный, то в ситуации принятия вам может помочь:

1) экспертные консультации;
2) **логика цифр;**
3) социологический опрос;

4) эмоциональная и интуитивная оценка.

14. Если у вас хорошо развита интуиция, то скорее всего при оценке предложения о работе вы воспользуетесь:

1) экспертные консультации;
2) логика цифр;
3) социологический опрос;
4) **эмоциональная и интуитивная оценка.**

15. При ведении переговоров о заработной плате необходимо:

1) первому назвать цифру заработной платы;
2) **дождаться пока интервьюер сам сообщит размер заработной платы;**
3) всячески избегать разговора о размере заработной платы.

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный вариант ответа
1	4
2	3
3	2
4	2
5	3
6	4
7	3
8	1
9	2
10	1
11	3
12	1
13	2
14	4
15	2

Тема 5. Психические процессы и свойства, волевая регуляция деятельности человека

Практическая работа «Мнемические процессы»

Задание 1. Ответьте на вопросы теста:

1 вариант	2 вариант

1. Что является примером

Наглядно-образной памяти	Словестно-логической памяти
а) запоминание теоремы Пифагора, б) запоминание запаха лимона, в) запоминание движения в танце, г) переживание чувства гордости при воспоминании ситуации успеха	

2. Определите какая форма процесса воспроизведения проявляется в описанной ситуации

на оживлённой улице один прохожий, внимательно взглянув на другого, радостно бросается ему навстречу: «Вы! Это Вы!»	на экзамене по математике ученик никак не мог вспомнить необходимую формулу, но наконец ему это удалось
а) узнавание, б) реминисценция, в) припоминание, г) воспоминание.	

3. Каков объём

кратковременной памяти	долговременной памяти
а) объём ограничен: 7±2 элементов информации, б) неограничен: храниться всё, что известно об окружающем мире, в) храниться информация необходимая для решения актуальной задачи, г) объём минимале: 1-2 элемента информации.	

4. Каково время сохранения информации в

иконической памяти	кратковременной памяти
а) информация храниться всю жизнь, б) от 20-30 сек до 10 минут, в) доли секунд, г) 15-17 лет.	

5. Какая, память доминирует у детей при заучивании учебного материала в описанной ситуации

ребёнок повторяет материал про себя, закрыв глаза	ребёнок обводит буквы в словах, слова в тексте
а) слуховая, б) зрительная, в) моторная, г) эмоциональная.	

Ключ:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	б	а
2	а	в
3	а	б
4	в	б
5	а	в

Задание 2. Ответьте на вопросы

О каком виде памяти говорил К. С. Станиславский?

1. К.С. Станиславский *писал: « Раз вы способны бледнеть, краснеть при одном воспоминании об испытанном, раз вы боитесь думать о давно пережитом несчастье, - у вас есть память …*

---

*2. Память в психологии часто называют мнемической деятельностью, объясните почему?*_____

3. Невольно к этим грустным берегам
Меня влечет неведомая сила
Все здесь напоминает мне былое..

О каком процессе памяти идет речь ?

Вывод_____

Практическая работа.
Задание 1.

Какое свойство внимания обнаруживается в следующих примерах? Возможно ли одновременное протекание в поле внимания двух и более процессов?

1. Изумительная трудоспособность (Н.Г. Чернышевского) позволяла ему часто проводить одновременно две работы: нередко он писал статью для «Современника», одновременно выполняя другое дело, например, диктуя секретарю перевод «Всемирной истории» Шлоссера.

2. Вот, в Берлине одна дама показывает фокусы: обеими руками в одно время пишет на разных языках – английском, немецком, французском – разные фразы. Даже делает так: в руки берет по два карандаша, в зубы – пятый и одновременно пишет 5 различных слов на пяти языках.

3. Известны феноменальные способности Юлия Цезаря, который, по преданию, мог делать одновременно 7 несвязанных между собой дел. Существует легенда, что Наполеон мог одновременно диктовать своим секретарям 7 ответственных дипломатических документов.

Задание 2.

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов:

1. Внимание выполняет функцию….а) активизации нужных психофизиологических процессов; б) целенаправленного организованного отбора поступающей информации; в) обеспечения длительного сосредоточения на объекте; г) фокусирования сознания на необходимых элементах действительности; д) все ответы верны; е) все ответы неверны.

2. Условием возникновения непроизвольного внимания является…. А) неожиданность раздражителя; б) новизна раздражителя; г) интересы (влечения) человека; г) необычность раздражителя; д) все ответы верны; е) все ответы неверны.

Здание 3.

Какие особенности внимания иллюстрирует приведенный пример? От чего в данном случае зависит внимание?

А.Фурье до 30-летнего возраста отличался необузданно резвым характером и неспособностью к прилежанию, но, познакомившись с началами математики, стал другим человеком, а впоследствии – ученым.

Задание 4.

Прокомментируйте следующие ситуации. В чем причины рассеянности? Гениальность делает людей невнимательными или внимание образует гениальность?

1. Однажды Ньютон задумал сварить яйцо. Взяв часы, он заметил начало варки. А спустя некоторое время обнаружил, что держит в руках яйцо, а варит часы.

2. *Однажды у известного математика Гильберта был званый вечер. После прихода одного из гостей мадам Гильберт отвела мужа в сторону и сказала ему: «Давид, пойди и смени галстук». Гильберт ушел. Прошел час, а он все не появлялся. Встревоженная хозяйка дома отправилась на поиски супруга и, заглянув в спальню, обнаружила его крепко спящим в постели. Проснувшись, он вспомнил, что, сняв галстук, автоматически стал раздеваться дальше и, надев пижаму, лег в кровать.*

3. *Дени Дидро, нанимая извозчиков, забывал их отпускать, из-за чего ему приходилось платить им за целые дни, которые они напрасно простаивали у его дома.*

Задание 5.

Выделяются следующие виды внимания:

- ***Непроизвольное*** *(ненаправленная поисковая активность человека);*
- ***Вынужденное внимание*** *(определяется особенностями стимуляции);*
- ***Эмоциональное внимание*** *(определяется внутренними условиями: соответствием или несоответствием стимула влечениям, желаниям, потребностям);*
- ***Привычное внимание*** *(связанное с прошлым опытом человека);*
- ***Произвольное внимание*** *(обусловлено мотивацией);*
- ***Послепроизвольное внимание*** *(соответствующее процессу изменения организации целенапрвленной деятельности).*

Соотнесите перечисленные факты с этими видами внимания:

1. Дремлющие пассажиры поздней электрички вздрагивают от грохота проезжающего по соседним путям скорого поезда и после того, как тот прошел, некоторое время сохраняют бдительность.

2. Врач даже у прохожих на улице замечает признаки распространенных заболеваний.

3. Невзрачная сотрудница лаборатории, которую все знают как «серую мышку», вдруг приходит на работу в роскошной собольей шубе.

4. В толпе мелькнуло знакомое лицо, и человек начинает вглядываться, стараясь его отыскать.

5. Лингвист, читая плохой перевод романа, замечает стилевые и культурные несоответствия.

6. Аспирант, просматривающий в научной библиотеке каталог, мгновенно «отлавливает» книги с «ключевыми» для его исследования словами.

7. Женщины в родильных домах часто различают плач именно своего малыша.

8. Новорожденный ребенок поворачивает голову в сторону шума.

9. Младший школьник может часами играми в компьютерные игры, не уставая и не отвлекаясь, а вот геометрия требует от него большего сосредоточения внимания.

10. Авиадиспетчер в течение смены внимательно следит за светящимися точками на экране дисплея.

11. Абитуриенты, сдающие письменный экзамен, поднимают головы, если распахивается дверь аудитории.

12. В компании молодую женщину всегда привлечет мужчина, соответствующий ее представлениям о мужской привлекательности.

Мышление и интеллект.

Вопросы для фронтального опроса:

1. Что такое мышление?
2. Назовите операции мышления?
3. Что такое суждение, умозаключение?
4. Назовите виды мышления.

Назовите причины расстройства мышления

Самостоятельная работа: самодиагностика уровня общих умственных способностей, уровня интеллекта, составление протокола результатов исследования.

1. Тест «Понятие как форма мышления»

1. Какое понятие называют общим?

А) Это понятие, объем которого включает два или более однородных предмета.

Б) Это понятие, объем которого не содержит никаких предметов.

В) Это понятие, которое содержит в своем объеме лишь один предмет.

2. Какое понятие называют нулевым (пустым)?

А) Это понятие, объем которого включает два или более однородных предмета.

Б) Это понятие, объем которого не содержит никаких предметов.

В) Это понятие, которое содержит в своем объеме лишь один предмет.

3. Как называются понятия, в которых речь идет об отсутствующих у предмета признаках?

А) Абстрактными. Б) Конкретными.

В) Отрицательными. Г) Положительными.

4. В каком случае логическая характеристика понятию дана Неправильно?

А) Город Тюмень - это единичное, конкретное и положительное понятие.
Б) Студент - это общее, конкретное и положительное понятие.
В) Сервиз - это общее, конкретное и положительное понятие.
Г) Не подготовившаяся к занятиям студенческая группа - это единичное, абстрактное и отрицательное понятие.

5. В каком отношении находятся понятия “студент” и “наркоман”?
А) Тождественны. Б) Пересекаются.
В) Подчинены. Г) Соподчинены.

6. В каком отношении находятся понятия “уголовный кодекс” и “гражданский кодекс”?
А) Соподчинены. Б) Противоречивы.
В) Пересекаются. Г) Противоположны.

7. В каком отношении находятся понятия «богатый» и «бедный»?
А) Соподчинены. Б) Противоречивы.
В) Пересекаются. Г) Противоположны.

8. В каком случае неправильно определен вид отношения между понятиями?
А) Француз и художник - пересечение.
Б) Суслик и грызун - подчинение.
В) Хищение и грабеж - соподчинение.
Г) Пекрасное и безобразное - противоположность.

9. В каком случае неправильно ограничено понятие?
А) Адмирал – русский адмирал – адмирал Ушаков.
Б) Самолет – пассажирский самолет – самолет Ту -154.
В) Личность – выдающаяся личность - Эйнштейн.
Г) Университет – факультет – деканат.

10. В каком случае неправильно обобщено понятие?
А) Город – населенный пункт.
Б) Паспорт – документ.
В) Учащийся – студент.
Г) Береза – дерево

11. В каком случае правильно дана оценка определению *“Трансплантация – пересадка органов и (или) тканей на другой организм”?*
А) Соразмерное определение.
Б) Слишком широкое определение.
В) Слишком узкое определение.
Г) «Круг» в определении.

12. В каком случае правильно дана оценка делению:“Художественная литература делится на лирику, драму, эпос и театр”?
А) Соразмерное деление. Б) Неполное деление.
В) Деление с лишними членами. Г) Скачок в делении.

13. В каком случае правильно дана оценка определению:«Меланхолик – человек, обладающий меланхолическим темпераментом»?
А) Соразмерное определение.
Б) Слишком широкое определение.
В) Слишком узкое определение.
Г) «Круг» в определении.

14. Каким по качеству и количеству является суждение:“Ни один российский автомобиль не соответствует европейским экологическим стандартам”?
А) Общеутвердительное. Б) Общеотрицательное.
В) Частноутвердительное. Г) Частноотрицательное.

15. Найдите субъект и предикат в суждении“Каждый человек имеет право на жизнь”.
А) S - “каждый человек”, Р - “право на жизнь”.

Б) S - “право на жизнь”, Р - “человек”.
В) S - “человек”, Р - “жизнь”.
Г) S - “человек”, Р - “право на жизнь”.
16. Какова распределенность терминов в суждении:“Некоторые женщины - автомобилисты”?
А) S и Р - распределены.
Б) S и Р - не распределены.
В) S - распределен, а Р - не распределен.
Г) S - не распределен, а Р - распределен.
17. Какое из перечисленных суждений является общеотрицательным?
А) Ни один ответственный руководитель не подпишет непрочитанный документ.
Б) Некоторые люди в России не доверяют свои сбережения банкам.
В) Некоторые здания г.Тюмени не имеют архитектурной ценности.
Г) К.Маркс не верил в Бога.
18. Какая из следующих формул соответствует суждению: “*Многие россияне одобряют политику президента ”?*
А) Все S есть Р.
Б) Некоторые S есть Р.
В) Ни одно S не есть Р.
Г) Некоторые S не есть Р.
19. Каково отношение между суждениями “Все люди грешны” и “Некоторые люди не грешны”?
А) Противоречие. Б) Подчинение.
В) Противоположность. Г) Подпротивоположность.
20. К какому виду относится суждение “*В судебном заседании прокурор либо поддерживает обвинение, либо отказывается от него”?*
А) Соединительное.
Б) Строго разделительное.
В) Слабо разделительное.
Г) Условное.
21. Какое из следующих суждений импликативное?
А) Шторма бояться – в море не ходить.
Б) Познанье путь и долог и тяжел…
В) Мал золотник, да дорог.
Г) У него ушиб или растяжение связок.
22. Какой закон истинности выражает формулировка *“Сложное суждение истинно тогда, и только тогда, когда, одно из составляющих его простых суждений является истинным”?*
А) Закон конъюнкции.
Б) Закон строгой дизъюнкции.
В) Закон слабой дизъюнкции.
Г) Закон импликации.
23. К какому виду относится следующий вопрос: *«Нынешний король Франции лысый?»*
А) Бессмысленный вопрос. Б) Провокационный вопрос.
В) Неопределенный вопрос. Г) Безотносительный вопрос.
24. К какому виду относится следующий вопрос: «*По каким дням Вы бьете свою жену?»*
А) Бессмысленный вопрос.
Б) Провокационный вопрос.
В) Неопределенный вопрос.
Г) Безотносительный вопрос.
25. Какой из следующих вопросов является безотносительным?

А) Треугольник АВС треугольный?
Б) Каким образом весна влияет на уравнение третьей степени?
В) Кто в мире самый лучший?
Г) Синтетическое ковровое покрытие выработано из синтетических тканей?

Задание 2. Ответьте на вопросы.

1 вариант	2 вариант

1. Определите мыслительную операцию

ребёнок выполняет задание на исключение лишнего	ребёнку показывают 2 похожие картинки и просят найти сходства и отличия
а) анализ, б) синтез, в) обобщение, г) абстрагирование, д) сравнение.	

2. Определите вид мышления ребёнка, который давал ответы на вопрос «Что такое мышка?»

она маленькая, серенькая, у неё есть хвостик, лапки	это мелкое животное из отряда грызунов, живёт в норах, обитает в средней полосе России
а) наглядно-действенное, б) наглядно-образное, в) абстрактно-действенное, г) словесно-логическое.	

3. Определите вид умозаключения

Когда Бобику наступили на хвост – он огрызнулся Когда Шарику наступили на хвост – он огрызнулся Все собаки, когда им наступают на хвост огрызаются	Все красные фрукты вызывают у детей диатез Малина - красная Малина вызывает у ребёнка диатез
а) аналогия, б) дедукция, в) индукция, г) абстрагирование	

4. Определите вид мышления в следующей ситуации

решение арифметической задачи по образцу	открытие законы сохранения энергии
а) творческое, б) наглядно-образное, в) репродуктивное, г) нагядно-действенное.	

Ключ:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	в	д
2	б	г
3	в	б
4	в	а

Практическая работа. Темперамент, характер, их проявление в профессиональной деятельности.

Задание 1. Выберите из следующего списка слова, относящиеся к темпераменту.

Трудолюбие, настойчивость, сознание, неуравновешенность, сообразительность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность, педантичность, требовательность, принципиальность, быстрое переключение внимания, гениальность, сила эмоциональной реакции, богатство мимики, глубина чувств.

Задание 2. Прокомментируйте приведенные высказывания. Укажите наиболее верное, с вашей точки зрения.

1) Особенности темперамента зависят от химизма крови и гормонов.
2) В основе темперамента лежит тип нервной системы.
3) Недостатки темперамента могут компенсироваться за счет увлеченности, подготовки, волевых усилий.
4) Темперамент не существует до деятельности или вне деятельности в широком смысле этого слова.
5) Темперамент определяется количеством общей энергии в организме.
6) Темперамент определяется конституцией человека.

Задание 3. Покажите, в каких из названных видов деятельности и почему будут более эффективны лабильные и стабильные интроверты, лабильные и стабильные экстраверты:

1) Индивидуальная научная деятельность;
2) Вербальное общение;
3) Невербальное общение;
4) Групповая спортивная игра;
5) Ораторская деятельность;
6) Спасение в экстремальной ситуации;
7) Конвейерная сборка.

Задание 4. Бытует мнение, то для совместной жизни или деятельности надо выбирать или очень похожего на тебя человека или же – свою полную противоположность. На чем основывается это мнение? Согласны ли вы с ним? Возьмите для примера любой вид совместной деятельности и определите для него наилучших и наихудших партнеров из перечисленных ниже пар (свой выбор аргументируйте):

1) Сангвиник – меланхолик;
2) Сангвиник – холерик;
3) Сангвиник – флегматик;
4) Сангвиник – сангвиник;
5) Меланхолик – холерик;
6) Меланхолик – флегматик;
7) Меланхолик – меланхолик;
8) Холерик - флегматик;
9) Холерик – холерик;
10) Флегматик – флегматик.

Характер в структуре личности. Акцентуации характера.

Задание 1. Установите соответствие

Структура черт характера		**Черты характера**
А – по отношению к себе		**1.** дисциплинированность
		2. аккуратность
		3. дружелюбие
		4. скромность

Б – по отношению к другим		**5.** организованность
В – по отношению к вещам		**6.** общительность
		7. уверенность
Г – по отношению к деятельности		**8.** инициативность
		9. высокомерие
		10. небрежность

Задание 2. *Определите тип акцентуации у литературных персонажей*

Персонаж	**Психологические особенности**
Скарлетт О' Хара («Унесенные ветром» М. Митчелл)	Стремление быть в центре внимания выраженная эмоциональная неустойчивость, артистизм, склонность к фантазированию, лживость.
Коробочка («Мёртвые души» Н.В. Гоголь)	Склонность к занудству, нравоучениям, неразговорчивость, настороженность, недоверие по отношению к людям, мстительность, злопамятность, педантичность, одержимость одной идеей.
Ноздрев («Мёртвые души» Н.В. Гоголь)	Недостаточная управляемость, ослабление контроля над влечениями, повышенная импульсивность, грубость, склонность к хамству, конфликтам, раздражительность, вспыльчивость.
Шерлок Холмс («Приключения Шерлока Холмса» К. Дойль)	Пунктуален, аккуратен. Скрупулезность – качество личности, которое выражается в особой тщательности и точности до мелочей; добросовестный; склонен жестко следовать плану; в выполнении действий усидчив, ориентирован на высокое качество работы и особую аккуратность, склонен к частым самопроверкам.
Наташа Ростова («Война и мир» Л.Н. Толстой)	Эмоциональность, чувственность, тревожность, болтливость, боязливость, впечатлительность, сопереживание другим людям или животным, отзывчивость, мягкосердечность. В любви ранима.
Андрей Болконский («Война и мир» Л.Н. Толстой)	Частые периодические смены настроения, зависимость от внешних событий, жажда деятельности, повышенная говорливость, «скачка» идей. Печальные – подавленность, замедленность реакций и мышлений

Ключ.

№ 1

А – 4, 7 Б – 3, 6, 9 В – 2, 10 Г – 1, 5, 8

№ 2

Персонаж	Тип акцентуации
Скарлетт О· Хара («Унесенные ветром» М. Митчелл)	Демонстративный
Коробочка («Мёртвые души» Н.В. Гоголь)	Застревающий
Ноздрев («Мёртвые души» Н.В. Гоголь)	Возбудимый
Шерлок Холмс («Приключения Шерлока Холмса» К. Дойль)	Педантичный
Наташа Ростова («Война и мир» Л.Н. Толстой)	Эмотивный
Андрей Болконский («Война и мир» Л.Н. Толстой)	Циклотимный

Тема 6. Коммуникативная компетентность.

1. Укажите, какие из следующих видов взаимодействия являются коммуникацией, а какие общением:

связь человека и машины —
телефонная связь между индивидами —
внутривидовая связь животных —
разговор матери с сыном — ___
связь между компьютерными системами —.

2. Дайте определение видов общения:

материальное общение —
когнитивное общение —
деятельное общение —
кондиционное общение —
мотивационное общение —
биологическое общение —
социальное общение —_
деловое общение —
личностное общение —_
инструментальное общение —
целевое общение —

3. Прочтите стихотворение и определите вид коммуникативного барьера:

Меня послали в огород
За луковым пером.
Смотрю, на грядках лук растет,
А перьев нет кругом:
Они на курицах растут,
Я точно знаю это,
Какая-то ошибка тут.
У лука перьев нету!

4. Укажите функции общения в зависимости от содержания.

Содержание общения	Функция общения
Регламентация поведения и деятельности	
Форма взаимопонимания психологического контекста	
Социальный механизм управления и передачи информации	
Формирование навыков взаимодействия в обществе в соответствии с принятыми нормами и правилами	
Взаимопонимание переживаний и эмоциональных состояний	
Средство объединения людей	
Передача конкретных способов деятельности, оценок	

4. Заполните таблицу:

Вид коммуникативного барьера	Причина возникновения	Пример (краткое описание ситуации)
Избегание	Стремление защититься от «опасного» (неприятного) источника информации	Человек находит причины для откладывания встречи с неприятным для него человеком

5. Прочитав сообщения, сначала запишите уточняющие высказывания, затем – перефразирующие, затем – развивающие мысль собеседника. Примеры описания ситуаций:

«Вчера наш начальник опять сделал мне замечание в присутствии моих сотрудников, будто я первый год работаю и мне надо объяснять, как распределять дежурства в отделе. Надоело мне все это, давно пора покончить с этой нервотрепкой...».

«Сколько раз я писала заявления и приходила на прием к нашему участковому и не сосчитать! И что, ничего не меняется! Как ставили машины под окнами, так и ставят, так и травят нас газами. А милиции все равно – она-то не в нашем подъезде сидит. Надо, видимо, обращаться куда повыше. Кто там начальник над вами?»

«Я автобус уже полчаса ждал, поэтому все видел с самого начала. Замерз, как цуцик, а тут вдруг - «бам!» - меня как жаром обдало. Да еще этот мужик из красной машины как попер на того, что была справа, кажется наша. «Москвич» или старая классика, черная такая, как попер, я думаю, ну, блин, все – попал мужик! А он-то, че. В чем виноват? В того-то въехал со всей дури «Опель» серый. Я хотел еще «Дорожный патруль» вызвать! Да посмотрел вокруг: как назло ни одного телефона нет...».

6. Величина межличностной дистанции зависит от культурных традиций, воспитания, индивидуального жизненного опыта и личностных особенностей. Где она длиннее, где короче и почему? Какие приемы общения сокращают или удлиняют межличностную дистанцию? Объясните следующие примеры межкультурных и индивидуальных различий.

1. Японцы садятся довольно близко друг к другу и чаще используют контактный взгляд, чем американцы; их не раздражает необходимость

соприкасаться рукавами, локтями, коленями; американцы считают, что азиаты «фамильярны» и чрезмерно «давят», а азиаты считают американцев «слишком холодными и официальными».

2. А.Пиз наблюдал на одной из конференций, что, когда встречались и беседовали два американца, они стояли на расстоянии около метра друг от друга и сохраняли эту дистанцию в течение всего разговора; когда же разговаривали японец и американец, они медленно передвигались по комнате: японец наступал, а американец отодвигался — каждый из них стремился достичь привычного и удобного пространства общения.

3. Молодая пара, только что эмигрировавшая в Чикаго из Дании, была приглашена в местный американский клуб. Через несколько недель после того, как их приняли в клуб, женщины стали жаловаться, что они чувствуют себя неуютно в обществе этого датчанина, поскольку он «пристает к ним». Мужчины же этого клуба почувствовали, что якобы датчанка своим поведением намекала, что она для них вполне доступна в сексуальном отношении.

4. Сельские жители, воспитанные в условиях меньшей плотности населения, чем горожане, имеют и более просторное личностное пространство, поэтому при рукопожатии «деревенский» протянет руку издалека и наклонит корпус вперед, но с места не сойдет, а еще лучше просто помашет приветственно рукой.

7. Ниже приведен список утверждений. Оцените их с точки зрения правильности и неправильности.

1. Величина межличностной дистанции зависит от культурных традиций.
2. В большинстве случаев человек выбирает свою социальную роль добровольно.
3. Взаимное влечение двух людей определяется главным образом внутренними качествами каждого из них.
4. Достижение человеком власти чаще всего зависит от обстоятельств или даже от случая, а не от его внутренних качеств.
5. Эффект ореола состоит в том, что, усмотрев в человеке какое-то главное (по нашему мнению) качество, мы склонны видеть у него и другие качества, гармонирующие с этим качеством.
6. Мы склонны чаще объяснять поведение другого человека внешними причинами, а не внутренними.
7. Стереотип — это сравнительно объективное представление о группе людей, с которой у нас были ограниченные контакты.
8. Установки «выкристаллизовываются» в период от 12 до 20 лет, и впоследствии изменить их очень трудно.
9. В случае когнитивного диссонанса мы всячески стараемся обосновать сделанный нами выбор.
10. Авторитетная личность менее подвержена предрассудкам, чем прочие люди.

8. Вставьте пропущенные слова в следующие утверждения.

1. Дистанция, позволяющая людям находиться друг от друга на расстоянии вытянутой руки, называется ...; дистанция, которая устанавливается между людьми на собраниях и в аудиториях, — ... дистанция.
2. К внешним факторам, вызывающим нарушения психического равновесия человека, относятся ...,... и
3. Социальное положение человека связано с его ..., на которую рас считывают другие члены группы и которая позволяет им ... определенного поведения.
4. Конформизм особенно сильно развивается в тех случаях, когда велико ... конформности, а человек испытывает большую потребность в ....

5. Каузальная атрибуция состоит в том, что поведение других людей объясняют либо свойственными им …, либо …, в которых эти люди оказались.

9. Ниже приведены примеры трансакций. Поясните, с каких позиций действуют и должны действовать их участники, каков характер трансакции. Будет ли эффективным общение в этих трансакциях и почему?

1. *Иванов.* Что стало с молодежью?! Она совсем распустилась! *Петров.* Да, в их годы мы были поскромнее.

2. *Преподаватель.* Каким это образом у вас здесь получилось трехзначное число? *Студент.* Ах, да, я забыл извлечь квадратный корень!

3. *Кассир.* А не сорваться ли нам в кино, пока нет начальства? *Бухгалтер.* Будьте добры, передайте мне ведомости за прошлый квартал.

4. *Голубева.* Проводите меня, у нас в подъезде вечно толкутся пьяные. *Коршунов.* Ну конечно-конечно, с удовольствием провожу.

5. *Иванов.* Как вам не стыдно сидеть, когда рядом стоит пожилая женщина! *Петров.* О, конечно-конечно, я просто не заметил. Задумался, знаете... Садитесь, пожалуйста.

6. *Петров.* Сейчас-сейчас, я предоставлю вам слово, я вижу, что вы уже пятый раз поднимаете руку. *Сидоров.* Могу и вообще не выступать...

7. *Жена.* Сходи, погуляй с Джерри. Заодно зайдешь за хлебом. *Муж.* Видишь, я занят! А тебе, что, лень от телевизора оторваться?

8. *Иванов.* После Сидорова, он от пенсионеров выступает, я дам вам слово! *Петров.* Отлично!

9. *Иванов.* Как вам не стыдно сидеть, когда рядом инвалид? *Петров.* Так уступи ему место, дедуся. А то расселся тут и указывает... Кто ты та кой, чтобы всем указывать?!

10. *Ковбой.* Не хотите ли взглянуть на наши конюшни? *Барышня.* Ах, я с детства обожаю лошадок!

Тема 7. Профессиональное эмоциональное выгорание.

Конфликтные эмоциональные состояния.

1. **Проанализируйте приведенные высказывания. Какие из них правильны, какие – нет?**

- Стресс способен повышать объем и устойчивость внимания.
- Стресс травмирует организм, но не личность.
- Возникновение стресса зависит от физической силы воздействия, а не от личностной значимости действующего фактора.
- С помощью стресса организм как бы мобилизует себя целиком на самозащиту.
- Стресс является составной частью жизни каждого человека и даже создает «вкус к жизни».
- Три четверти людей считают, что их работа вызывает у них стресс.
- В стрессовых состояниях многие люди начинают усиленно питаться.
- Стресс – не самостоятельное психическое состояние, а промежуточная форма между аффектом и настроением.
- Главные стрессогенные факторы – личностные противоречия, семейная атмосфера, производственные и финансовые затруднения.
- Из десяти самых распространенных причин стресса пять связаны с браком и семьей.

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите симптомы (соматические и личностные) профессионального выгорания?
2. Назовите сферы деятельности (профессии), относящиеся к «группе риска»?
3. Перечислите и охарактеризуйте стадии профессионального эмоционального выгорания?

4. Кто больше подвержен эмоциональному выгоранию: жители крупных городов или небольших населенных пунктов и почему?
5. Какие качества личности способствуют быть более устойчивым по отношению к эмоциональному выгоранию?
6. Предложите меры профилактики профессионального выгорания со стороны руководства организации?

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

2. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

2.1 Тестовые вопросы для оценки знаний З1, З2, З3, умений У1, У2, компетенций ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.

Количество вариантов - 5, количество вопросов в каждом варианте – 20.

Время на выполнение - 60 минут

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценки уровня подготовки**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
81-100 (17 – 20 ответов)	5	отлично
66-80 (14 – 16 ответов)	4	хорошо
50-65 (10 – 13 ответов)	3	удовлетворительно
0-49 (0 – 9 ответов)	2	неудовлетворительно

Вариант №1.

1. Установите соответствие:

1. Направление современной психологии, где психика изучается с точки зрения целостных структур.	А) Бихевиоризм
2**.** Направление современной психологии, где подчеркивается влияние интеллектуальных процессов на поведение человека.	Б) Фрейдизм (Психоанализ)
3. Направление современной психологии, где в центре находится личность – «Я», право человека быть самим собой, сохранять свою целостность и уникальность.	В) Когнитивная психология
4**.** Направление психологии, где было открыто подсознание как источник первичных стимулов человеческого поведения.	Г) Гештальтпсихология
5. Направление психологии, где предметом психологии является поведение.	Д) Гуманистическая психология

2. К психическим процессам относится:

А) Ощущение;
Б) Воображение;
В) Настроение;
Г) Память;

Д) Восприятие;
Е) Мышление;
Ж) Темперамент;
З) Характер;
И) Стресс.

3. Установите соответствие:

1. Ощущение	А) Отражение прошлого опыта в виде чувств, переживаний, мыслей.
2. Внимание	Б) Отражение предметов и явлений в совокупности их свойств.
3. Память	В) Отражение действительности опосредованным путем с помощью знаков.
4. Мышление	Г) Отражение отдельных свойств предметов и явлений окружающего мира.
5. Воображение	Д) Сосредоточенность и направленность сознания на предмет, который мы воспринимаем, представляем, о котором мы мыслим и говорим.
6. Восприятие	Е) Обобщенное, опосредованное и наиболее полное и точное отражение действительности.
7. Речь	Ж) Отражение новых образов и мыслей.

4. Условием возникновения непроизвольного внимания является:

А) неожиданность раздражителя;
Б) новизна раздражителя;
В) Интересы (влечения) человека;
Г) Необычность раздражителя;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

5. Память – это:

А) психический познавательный процесс, направленный на сохранение информации;
Б) психический познавательный процесс, направленный на запечатление, сохранение, воспроизведение и забывание той или иной информации;
В) Психический познавательный процесс, направленный на запечатление, сохранение, воспроизведение той или иной информации;
Г) Это особое состояние сознания, благодаря которому субъект направляет и сосредотачивает познавательные процессы для более полного и четкого отражения действительности.

6. Кратковременная память:

А) Сохраняет информацию в пределах 2 минут;
Б) Обладает емкостью, не превышающей 11 элементов;
В) Позволяет долго помнить телефонный номер;
Г) Короче оперативной.

7. Дополните определение.

……. является действием, направленным на создание (начало) конфликта.

А) Объект конфликта;
Б) Предмет конфликта;
В) Оппонент;
Г) Конфликтная ситуация;
Д) Инцидент.

8. Основными стратегиями поведения в конфликте согласно двухфакторной модели Томаса – Киллмена являются:

А) Содружество;
Б) Принятие;
В) Компромисс;
Г) Соревнование;

Д) Конкуренция.

9. Тип людей, психическая жизнь которых направлена вовне:

А) Экстраверты;

Б) Интроверты.

10. Создателем учения о темпераменте является:

А) Аристотель

Б) Платон

В) Гиппократ

11. К какому типу темперамента относится человек со следующими характеристиками: быстрый, иногда порывистый, с сильными, быстро загорающимися чувствами, ярко выражающимися в речи, мимике, жестах; нередко вспыльчивый, склонный к бурным, эмоциональным реакциям?

А) холерик

Б) сангвиник

В) флегматик

Г) меланхолик.

12. Профессиограмма – это…

а) описание психологических характеристик определенной профессиональной деятельности, которое раскрывает совокупность личностных и психофизических особенностей сотрудника;

б) описание особенностей конкретной профессии, раскрывающее специфику профессионального труда и требований, которые предъявляются к специалисту;

в) Соответствие индивидуальных качеств человека требованиям профессии, способность работника эффективно осуществлять деятельность.

13. К методу опроса относятся:

А) проективные методы;

Б) анализ продуктов деятельности;

В) социометрия;

Г) анкетирование.

14. Из данных понятий постройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим по отношению к последующему.

А) радость;

Б) отражение;

В) чувство;

Г) психика;

Д) ликование.

15.Личностные свойства, обусловленные социально:

А) Инстинкты;

Б) Ценностные отношения;

В) Острота зрения;

Г) Рефлексы;

16. Состоянию повышенной психофизиологической активности соответствуют такие эмоции, как:

А) Стенические;

Б) Астенические.

17. Кратковременная, бурно протекающая эмоциональная реакция, эмоциональный взрыв, нарушающий волевой контроль, называется…

18. Механизм социального восприятия членами группы друг друга – это:

А) социально-психологическая рефлексия;

Б) каузальная атрибуция;

В) идентификация;

Г) «Внутригрупповой фаворитизм»;

Д) Все ответы верны;

Е) Все ответы неверны.

19. Рефлексивное слушание предполагает:
А) Перебивание собеседника;
Б) Умение «внимательно молчать»;
В) Проявление невнимания к собеседнику;
Г) Обращение к говорящему за уточнениями;
Д) Непонимание собеседника.
20. Проксемическое поведение включает не только дистанцию, но и взаимную:
А) Последовательность действий;
Б) Направленность на общение;
В) Ориентацию людей в пространстве;
Г) Возможность познания.

Вариант №2.

1. Установите соответствие между название и содержание основных методов психологических исследований:

1. Объективные методы	А) Сочетают в себе как получение достоверных сведений об испытуемом, так и активное вмешательство в его деятельность.
2. Описательные методы	Б) Предполагают возможность активного вмешательства исследователя в деятельность испытуемого.
3. Практические методы	В) Являются конкретной формой понимания внутреннего мира, как собственного, так и испытуемого.

2.К психическим свойствам относится:
А) Ощущение;
Б) Воображение;
В) Настроение;
Г) Память;
Д) Восприятие;
Е) Мышление;
Ж) Темперамент;
З) Характер;
И) Стресс.

3. Установите соответствие:

1. Сравнение	А) Незначительная переработка имеющихся представлений.
2. Непроизвольное воображение	Б) Создание образов желаемого будущего.
3. Воссоздающее воображение	В) Познавательный процесс, позволяющий хранить информацию.
4. Память	Г) Фантастические образы, не имеющие почти никакой связи с окружающей человека действительностью.
5. Галлюцинации	Д) Операция мышления, суть которой - сопоставление предметов или объектов.
6. Мечта	Е) Образы воображения продуцируются спонтанно, под влиянием захвативших человека эмоций.

4. Внимание выполняет функцию:
А) Активизации нужных психофизиологических процессов;
Б) Целенаправленного организованного отбора поступающей информации;
В) Обеспечения длительного сосредоточения на объекте;
Г) Фокусирования сознания на необходимых элементах действительности.
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

5. Оперативная память – это:

А) Память, в которой информация хранится в генотипе, передается и воспроизводится по наследству;

Б) Память, способная хранить информацию в течение практически неограниченного срока;

В) Способ хранения информации в течение короткого промежутка времени, длительность удержания мнемических следов здесь не превышает нескольких десятков секунд.

Г) Память, рассчитанная на хранение информации в течение определенного, заранее заданного срока в диапазоне от нескольких секунд до нескольких дней.

6. Установите соответствие:

1. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как пунктуальность, придирчивость к себе и окружающим.	1. Агрессист.
2. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как неумение перестраиваться, принимать во внимание точки зрения окружающих.	2. Демонстративный.
3. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как желание быть на виду, завышенная самооценка, чаще холерик.	3. Педант**.**
4. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как склонность к уходу от решения возникающих проблем, перекладывание ответственности на других.	4. Ригидный.
5. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как агрессивная реакция на критику в свой адрес, что часто является защитной реакцией.	5. Бесконфликтный.

7. Установите соответствие. Какие из приведенных в списке качеств характеризуют экстравертированный и интровертированный психологический тип по К. Юнгу.

1. Инициативность	А) Интровертированноый тип Б) Экстравертированный тип
2. Необщительность	
3. Склонность к самоанализу	
4. Мечтательность	
5. Безрассудство	
6. Социальная адаптированность	
7. Открытость	
8. Стеснительность	
9. Подвижность	
10. Вдумчивость	

8. Темперамент человека определяется тем, какая из четырех жидкостей организма преобладает. Отметьте вариант, который не существует в данной теории:

А) кровь

Б) желчь

В) слизь

Г) вода

9. Эффект ореола – это:

А) свечение над головой святых;
Б) приписывание другому человеку определенных качеств;
В) галлюцинации;
Г) все ответы неверны.

10. Чем отличается официально-деловой стиль речи?

1. Точностью
2. Обезличенностью
3. Стандартностью
4. Отвлеченностью.
5. Тенденциями к стереотипам.

11. Стиль поведения в конфликтной ситуации, при котором стороны стремятся к одностороннему выигрышу, к победе – это стиль …

А) компромисса
Б) конкуренции и соперничества
В) сотрудничества
Г) уклонения

12. Четыре основные стадии профессионализации человека:

а) выбор вида деятельности, освоение профессии, поиск работы, совершенствование профессиональных качеств;
б) поиск и выбор профессии, освоение профессии, социальная и профессиональная адаптация, выполнение профессиональной деятельности;
в) ознакомление со существующими профессиями, обучение профессии, профессиональное развитие, завершение профессиональной деятельности.

13. Человека как индивида характеризуют:

А) Рост;
Б) Цвет глаз и волос;
В) Тип высшей нервной деятельности;
Г) Принадлежность к расе;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

14. Установите соответствие:

1. Убеждение	А) целенаправленное воздействие одного человека на другого или группу.
2. Внушение	Б) воспроизведение индивидом черт и образцов демонстрируемого поведения.
3. Заражение	В) бессознательная невольная подверженность индивида определенным психическим состояниям.
4. Подражание	Г) с помощью логического обоснования добиться согласия от человека, принимающего информацию.

15. Процесс уподобления себя другому, отождествления себя с ним:

А) Идентификация;
Б) Стереотипизация;
В) Конформизм;
Г) Все ответы верны;
Д) Все ответы неверны.

16. Форма познания другого человека, основанная на формировании устойчивого, позитивного чувства к нему, называется…

17. Интерактивная сторона общения – это:

А) Общение как обмен информацией;
Б) Общение как взаимодействие;
В) Общение как восприятие собеседниками друг друга.

18. Профессиональная этика — это:

а) подход, направленный на гармонизацию интересов социума индивида;
б) учение о должном поведении, поступках, образе действий;
в) наука о профессиональной морали как совокупности идеалов и ценностей, идей о должном, этических принципов и норм поведения, отражающих сущность профессии.

19. Проксемическое поведение включает не только дистанцию, но и взаимную:

А) Последовательность действий;
Б) Направленность на общение;
В) Ориентацию людей в пространстве;
Г) Возможность познания.

20. Функция общения, которая характеризует общение как процесс передачи конкретных способов деятельности, оценок и т.д.:

А) инструментальная;
Б) Интегративноая;
В) Трансляционная;
Г) Экспрессивная;
Д) Функция социализации;
Е) Функция социального контроля.

Вариант №3.

1. Регрессивная стадия профессионального развития – это…

а) начало негативного влияния профессии на личность, которое провоцирует появление самых разных профессиональных деформаций или специфических состояний;
б) формирование мотивов профессиональной деятельности и структуры профессиональных способностей, знаний, умений и навыков;
в) стадия, включающая эмоциональное истощение, деперсонализацию (цинизм) и редукцию профессиональных достижений.

2. Внимание выполняет функцию:

А) Активизации нужных психофизиологических процессов;
Б) Целенаправленного организованного отбора поступающей информации;
В) Обеспечения длительного сосредоточения на объекте;
Г) Фокусирования сознания на необходимых элементах действительности.
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

3. Долговременная память:

А) обладает ограниченной емкостью;
Б) обладает практически неограниченной длительностью;
В) более развита у пожилых людей;
Г) обобщение образов и представлений;
Д) не связана с эмоциями.

4. Установите соответствие:

1. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как пунктуальность, придирчивость к себе и окружающим.	1. Агрессист.
2. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как неумение перестраиваться, принимать во внимание точки зрения окружающих.	2. Демонстративный.

3. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как желание быть на виду, завышенная самооценка, чаще холерик.	3. Педант.
4. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как склонность к уходу от решения возникающих проблем, перекладывание ответственности на других.	4. Ригидный.
5. Тип конфликтной личности, характеризующийся такими чертами, как агрессивная реакция на критику в свой адрес, что часто является защитной реакцией.	5. Бесконфликтный.

5. Первые систематические исследования психологии труда стали проводить в…

а) начале XX века в США и отдельных странах Европы;
б) середине XX века в Европе;
в) в конце XX века в США.

6. Свойства человека, обусловленные биологическими факторами:
А) Задатки;
Б) Лидерство;
В) Нравственность;
Г) Гуманность;

7. Состоянию пониженной психофизиологической активности соответствуют такие эмоции, как:
А) Стенические;
Б) Астенические.

8. Интерес к другому человеку можно невербально выразить:
А) Помещенными на бедра руками;
Б) Пронзительным голосом;
В) пристальным взглядом, устремленным на собеседника;
Г) слегка дотрагиваясь до него руками;
Д) вторгаясь в его личное пространство;
Е) Все ответы верны;
Ж) Все ответы неверны.

9. Мимика и жесты – это:
А) Спонтанное выражение душевного состояния человека в данные конкретный момент;
Б) Дополнение к речи;
В) Предательское проявление нашего самосознания;
Г) Отпечаток культуры и происхождения, который трудно скрыть;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.

10. Из данных понятий выстройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим по отношению к последующему.
А) Общество;
Б) Коллектив;
В) Группа;
Г) Реальная группа;
Д) Малая группа.

11. Из данных понятий выстройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим по отношению к последующему.
А) Дружба;
Б) Общественные отношения;
В) Межличностные отношения.

12. Эмоциональное проникновение во внутренний мир другого человека, сопереживание ему – это:
А) Каузальная атрибуция;
Б) Рефлексия;
В) Фрустрация;
Г) Эмпатия;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.
13. «Внутригрупповой фаворитизм» - это:
А) благоприятное восприятие членов собственной группы в противовес членам аутгруппы;
Б) предпочтительное восприятие членов аутгруппы по сравнению с членами ингруппы;
В) минимизация различий между членами одной и той же группы;
Г) чувство «МЫ»;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.
14. Из данных понятий выстройте логический ряд так, чтобы каждое предыдущее понятие было более общим относительно последующего.
А) Труд;
Б) Деятельность;
В) Трудовое действие;
Г) Нажатие педали тормоза;
Д) Трудовая операция;
Е) Мышечные сокращения.
15. Способ, которым выполняется действие в определенных условиях, называется:
А) навык;
Б) операция;
В) реакция;
Г) движение;
Д) рефлекс;
Е) все ответы верны;
Ж) все ответы неверны.
16. Деятельность как специфически человеческая форма активности характеризуется…
А) Целенаправленностью;
Б) Взаимодействием;
В) Структурностью;
Г) Осознанностью;
Д) Все ответы верны;
Е) Все ответы неверны.
17. Функция общения, которая заключается во взаимопонимании переживаний и эмоциональных состояний:
А) Трансляционная;
Б) Функция социального контроля;
В) Функция социализации;
Г) Экспрессивная;
Д) Интегративная.
18. Что из перечисленного не является стилем поведения в конфликтной ситуации, выделенным К.У. Томасом и Р.Х. Килхменом?
а) конкуренция
б) сотрудничество
в) компромисс
г) противоречие
д) приспособление
е) уклонение
19. В какой стратегии поведения в конфликтной ситуации сочетается высокая склонность к кооперации и низкая склонность к напористости?
а) конкуренция
б) компромисс

в) сотрудничество
г) избегание
д) приспособление

20. Представители какой из перечисленных наций более склонны к пассивному поведению, нежели к ассертивному?

а) латиноамериканцы
б) британцы
в) вьетнамцы
г) русские

Вариант №4.

1 . Какие методы являются основными методами психологии труда?

а) биографический метод исследования и метод психологического моделирования;
б) методы тестирования;
в) наблюдение и эксперимент.

2. Стили общения бывают:

1. Ритуальный.
2. Манипулятивный.
3. Иронический.

3. Из скольких действий организуется структура акта общения:

1. 12.
6.13.
3. 15.
4. 14.

4. Содержание общения:

1. Передача от человека к человеку информации.
2. Восприятие партнерами по общению друг друга.
3. Ориентация в коммуникативной ситуации.
4. Взаимооценка партнерами по общению друг друга.
5. Взаимодействие партнеров друг с другом.

5. Функции общения:

1. Инструментальная.
2. Интрегративная.
3. Деловая.
4. Трансляционная.
5. Экспрессивная.

6. Виды общения:

1. Формальное.
2. Деловое.
3. Спор.
4. Духовное.
5. Светское.

7. Структура делового общения состоит из:

1. Коммуникативной стороны.
2. Интерактивной стороны.
3. Перцептивной стороны.
4. Субъективной стороны.

8. Стиль общения это:

1. Индивидуально-психологические особенности взаимодействия между
Людьми.
2. Индивидуально-типологические особенности между людьми.
3. Индивидуально-субъективные особенности между людьми.

9. Механизм общения включает в себя:

1. Заражение.
2. Внушение.

3. Убеждение.
4. Принуждение.
5. Копирование.

10. Барьеры восприятия в общении бывают:

1. Эстетический барьер.
2. Барьер « возраста».
3. Состояние здоровья.
4. Некомпетентность.
5. Барьер «боязни контактов».

11. Невербальные средства общения являются:

1. Интерактивной стороной общения.
2. Персептивной стороной общения.
3. Коммуникативной стороной общения.

12. Невербальное поведение-это:

1. Открытые социально-психологические и индивидуально психологические характеристики личности.
2. Скрытые для непосредственного наблюдателя социально- психологические и индивидуально психологические характеристики личности.

13. Невербальные средства общения:

1. Кинесика.
2. Дистанция.
3. Такесика.
4. Проксемика.
5. Рукопожатие.

14. Трактовка «взгляда в сторону означает:

1. Страх и желание уйти.
2. Не понял, повтори.
3. Пренебрежение.
4. Хочу подчинить себе.

15. Жесты и позы защиты:

1. Пощипывание переносицы.
2. Потирание лба.
3. Руки, скрещенные на груди.
4. Сжимание пальцев в кулак.

16. Просодика-это:

1. Динамические прикосновения в форме рукопожатия, похлопывания, поцелуя.
2. Название таких ритмико-интонационных сторон речи, как высота, громкость голосового тона, тембр голоса, сила ударения.
3. Зрительно воспринимаемые движения другого человека, выполняемые выразительно-регулятивную функцию.

17. Трактовка доминирующего рукопожатия:

1. Рука снизу, ладонь развернута вверх.
2. Рука партнеров в одинаковом положении.
3. Рука сверху, ладонь развернута вниз.

18. Один из первых ученых, который изучал пространственную структуру общения:

1. Р. Экслайн.
2. Л.Винтере.
3. Э. Холл.
4. А. Шефлен.

19. Социальная дистанция общения варьируется на расстоянии от:

1. 45-120 см..
2. 400-750 см..
3. От 120 до 400 см

20. Невербальное поведение личности:

1. Создает образ партера по общению.
2. Выражает взаимоотношения партнеров по общению. 3. Является индикатором актуальных психических состояний личности.

Вариант №5.

1. Соотнесите характеристики типа нервной системы и названия типов темперамента

1) сильный, уравновешенный, подвижный	а) меланхолик
2) сильный, уравновешенный, инертный	б) флегматик
3) сильный, неуравновешенный тип с преобладанием возбуждения	в) сангвиник
4) слабый тип	г) холерик

2. Представитель какого типа темперамента описан далее? «Характеризуется сравнительно низким уровнем активности поведения, новые формы которого вырабатываются медленно, но являются стойкими. Обладает медлительностью и спокойствием в действиях, мимике и речи, ровностью, постоянством, глубиной чувств и настроений. Настойчивый и упорный «труженик жизни», он редко выходит из себя, не склонен к аффектам, рассчитав свои силы, доводит дело до конца, ровен в отношениях».

а) сангвиник
б) холерик
в) флегматик
г) меланхолик

3. Представители какой акцентуации характера отличаются серьезностью, даже подавленностью настроения, пессимистичным отношением к будущему, заниженной самооценкой, обостренным чувством справедливости и добросовестностью?

а) педантичный тип
б) дистимный тип
в) экзальтированный тип
г) эмотивный тип

4. Неспецифическая реакция организма на любое требование среды вызывает состояние…

А) Депрессии
Б) Вдохновения
В) Фрустрации
Г) Стресса

5. Основные этапы деловой беседы:

1. Планирование беседы.
2. Информирование партнеров.
3. Аргументирование выдвигаемых положений.
4. Принятие решений.
5. Завершение беседы.

6. Задачи, решаемые на начальном этапе беседы:

1. Установление контакта с собеседником.
2. Создание благоприятной атмосферы для беседы.
3. Привлечение внимания к цели и темы разговора.
4. Пробуждение интереса собеседника.
5. Принятие решения.

7. Принципы поведения деловой беседы:

1. Рациональность.
2. Метод прямого подхода.
3. Понимание.
4. Внимание.
5. Комплексность.

8. К коммуникативным навыкам в деловой беседе относят:

1. Активное слушание.
2. Пассивное слушание.
3. Формулирование.
4. Постановка вопроса.

9. К функциям эмоций не относится:

А) защитная
Б) регулирующая
В) отражательно-оценочная
Г) планирующая

10. Общая способность к познанию и решению проблем, определяющая успешность любой деятельности и лежащая в основе других способностей — это...

а) интеллект

б) внутренняя речь
в) анализ
г) мышление

11. «Совокупность чрезмерно развитых черт характера, что обуславливает повышенную адаптивность личности в одних ситуациях и повышенную уязвимость - в других» – это определение...

А) Акцентуации характера
Б) Интроверсии
В) Динамического стереотипа
Г) Патологии характера

12. Что такое аргументация:

1. Способ убеждения кого-либо посредством значимых логических доводов.
2. Способ восприятия значимых логических доводов.
3. Возможность довести до собеседника значимые логические доводы.
4. Способность донести до собеседника значимые логические доводы.
5. Способ общения.

13. Что является объектом психологии труда?

а) труд как специфическая активность человека, идентифицирующего себя с определенным профессиональным сообществом;
б) психологическая сущность трудовой деятельности, особенности личности работающего и его взаимодействие с производственной средой;
в) взаимодействие в системе «Человек – Машина».

14. Выберите правильное поведение в конфликтной ситуации:

1. Приспособление.
2. Компромисс.
3. Сотрудничество.
4. Игнорирование.
5. Уход.

15. Как можно повлиять на партнера во время переговоров:

1. Не садиться друг против друга, а использовать угловое расположение.
2. Не использовать угловое расположение, а садиться друг напротив друга.
3. Копировать жесты собеседника и принимать позу подражания.
4. Использовать способ привлечения внимания собеседника.
5. Использовать противоположные жесты и позу.

16. Основные принципы грамотного телефонного общения:

1. Положительные эмоции.
2. Хорошее настроение собеседника.
3. Жаргон.
4. Четкость и правильность произношения слов.
5. Нецензурное общение.

17. Наиболее распространенные ошибки в телефонном общении:

1. Цель не конкретизируется.
2. Неправильно выбрано время для разговора.
3. Излишняя эмоциональная насыщенность.
4. Длительные телефонные переговоры.
5. Использование жестов.

18. Направление психологии, изучающее трудовую деятельность, называется…

а) инженерной психологией;
б) психологией труда;
в) психологией массовых коммуникаций.

19. Какие бывают виды контрсуггестии, которые встают на пути коммуникации?

1. Избегание
2. Авторитет
3. Убеждение.
4. Непонимание
5. Эффект ореола.

20. Из каких сторон состоит структура общения?

1. Коммуникативная
2. Интерактивная
3. Перцептивная
4. Пассивная.
5. Активная.

2.2.1 Ответы на тестовые вопросы

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4	Вариант 5
1	1-г, 2-в,3-д,4-б,5-а	1-а,2-в,3-б	а	в	1-в,2-б,3-г,4-а
2	а,в,г,д,е	ж,з	**д**	1,2	в
3	1-г,2-д,3-а,4-в,5-е,6-ж	1-д,2-е,3-а,4-в,5-г,6-б	**б**	1	б
4	д	д	1-3,2-4,3-2,4-5,5-1	5	г
5	б	г	а	2,5	3,5
6	а,б	1-3.2-4.3-2.4-5.5-1	а	1,2,4,5	1,2,5
7	д	а – 2,3,4,8,10; б – 1,5,6,7,9	б	4	2
8	в,д	г	ж	1	1
9	а	б	д	1,3,4	г
10	в	3	а,в,г,б,д	1,2,5	а
11	а	б	б,в,а	2	а
12	б	б	г	2	4
13	в,г	д	а	1,3	а
14	г,б,в,а,д	1-г,2-а,3-в,4-б	б,а,в,д,г,е	1,3	2,4
15	б	а	а	3,4	3.4.
16	а	аттракция	д	2	2,4
17	аффект	в	г	3	2,3,4
18	д	в	г	3	б
19	г	в	д	1	1,5
20	в	в	в	3	1,2,3

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ЕН.01 Химия

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Коротенко Т.И., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 16

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ЕН.01 Химияпопрограмме подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 **ПК 2.2-2.8** **ПК 3.2-3.7** **ПК 4.2-4.6** **ПК 5.2-5.6** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09**	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов;

		-приемы безопасной работы в химической лаборатории

3. Формы контроля и оценки результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины ЕН.01 Химия предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№п\п	Разделыдисциплины	Наименованиеоценочногосредства
1	Раздел 1. Физическая химия	Тест Практическая работа
2	Раздел 2. Коллоидная химия	Тест Практическая работа
3	Раздел 3. Аналитическая химия	Тест, опрос Практическая работа

Форма промежуточного (итогового) контроля – экзамен (в конце каждого семестра обучения).

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (письменный, устный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критериоценкиустныхответов

Оценка	Уровеньподготовки

«Отлично»	Выставляетсяобучающемуся,который: полнораскрылсодержаниематериалавобъеме,предусмотренномпрограммой и учебником; изложил материал грамотным языком, точно используютерминологию и символику, в определенной логическойпоследовательности; правильно выполнил рисунки, чертежи, графики,сопутствующиеответу; показал умение иллюстрировать теорию конкретнымипримерами, применять ее в новой ситуации при выполнениипрактическогозадания; продемонстрировал знание теории ранее изученныхсопутствующих тем, сформированность и устойчивостьиспользуемыхприответеуменийинавыков; отвечал самостоятельно, без наводящих вопросовпреподавателя; возможны одна-две неточности при освещениивторостепенных вопросов или в выкладках, которыеобучающийсялегкоисправилпослезамечанияпреподавателя.
«Хорошо»	Выставляетсяобучающемуся,если: – егоответудовлетворяетвосновномтребованиямнаоценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: визложении допущены небольшие пробелы, не исказившееесодержаниеответа; допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа,исправленныепослезамечанияпреподавателя; допущены ошибка или более 2 недочетов при освещениивторостепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепослезамечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляетсяобучающемуся,который: неполно излагает содержание материала (содержание изложенофрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общеепонимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные дляусвоенияпрограммного материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определениитерминологии, чертежах, выкладках, исправленные посленесколькихнаводящихвопросовпреподавателя; несправляетсяприменениемтеориивновойситуациипривыполнении практического задания, но выполняет заданияобязательногоуровнясложностиподаннойтеме.
«Неудовлетворительно»	Выставляетсяобучающемуся,который: – нераскрываетосновноесодержаниеучебногоматериала; обнаружено незнание обучающимся большей или наиболееважнойчастиучебногоматериала; допущены ошибки в определении понятий, при использованиитерминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках,которые не исправлены после нескольких наводящих вопросовпреподавателя.

3. Критериоценкиписьменныхработ

Оценка	Уровеньподготовки

«Отлично»	Выставляетсяобучающемуся,если: – работавыполненаполностью; в обосновании решения и логических рассуждениях нетпробеловиошибок; в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности,описки, которые не являются следствием незнания илинепониманияучебногоматериала).
«Хорошо»	Выставляетсяобучающемуся,если: работа выполнена полностью, но обоснования шагов решениянедостаточны (если умение обосновывать рассуждения неявлялось специальнымобъектомпроверки); допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках,рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ неявлялись специальнымобъектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляетсяобучающемуся,если: –допущенонеболеедвухошибокилиболеедвух-трехнедочетов в выкладках, но обучающийсяобладаетобязательными умениямипопроверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляетсяобучающемуся,если: – допущены существенные ошибки, показавшие, чтообучающийся не обладает обязательными умениями по даннойтемев полноймере.

Преподаватель может повысить отметкуза оригинальный ответ на вопросили оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи илиответнаболеесложныйвопрос,предложенныеобучающемусядополнительнопослевыполнения имкаких-либодругих заданий.

4. Критериоценкитестовыхзаданий

оцентрезультативности(правильныхответов)	**Оценкауровняподготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
Приналичии20вопросоввтесте:		
18÷ 20	5	отлично
15÷ 17	4	хорошо
12÷ 14	3	удовлетворительно
менее12	2	неудовлетворительно
Приналичии15вопросоввтесте:		
14÷ 15	5	отлично
12÷ 13	4	хорошо
10÷ 11	3	удовлетворительно
менее10	2	неудовлетворительно
Приналичии10вопросоввтесте:		
9÷ 10	5	отлично
7÷ 8	4	хорошо
5÷ 6	3	удовлетворительно
менее5	2	неудовлетворительно
Приналичии5вопросоввтесте:		
5	5	отлично

4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

5. Комплекты примерных заданий для текущего контроля знаний

Примерный перечень вопросов для устного опроса

Раздел 1. Физическая химия

1. Основные понятия термодинамики: система, фаза, состояния систем, виды процессов.
2. Внутренняя энергия системы, теплота, работа.
3. Первый закон термодинамики. Энтальпия.
4. Термохимия: экзотермические и эндотермические реакции.
5. Термохимические уравнения. Тепловой эффект реакции.
6. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения.
7. Основные законы термохимии. Закон Лавуазье – Лапласа, закон Гесса и следствия из него.
8. Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов.
9. Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы.
10. Свободная и связанная энергия. Энтропия.
11. Калорийность продуктов питания.
12. Типы химической связи.
13. Типы кристаллических решёток.
14. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение.
15. Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш).
16. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении.
17. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.
18. Скорость и константа химической реакции.
19. Теория активации. Закон действующих масс.
20. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.
21. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.
22. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.
23. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость.
24. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.
25. Способы выражения концентраций.
26. Водородный показатель. Способы определения pH среды.
27. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах.

28. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.
29. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество.
30. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.
31. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.

Выполнение практических работ. Практическиеработы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практическойработы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, поиск необходимой информации (в том числе в электронных библиотечных системах типа Юрайт), анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Перечень практических работпо учебной дисциплинеЕН.01 Химия

1. **Практическое занятие**
   Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций
2. **Практическое занятие**
   Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.
3. **Практическое занятие**
   Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.
4. **Практическое занятие**
   Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.
5. **Практическое занятие**
   Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.
6. **Практическое занятие**
   Составление формул и схем строения мицелл.
7. **Практическое занятие**
   Получение коллоидных растворов.
8. **Практическое занятие**
   Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.
9. **Практическое занятие**
   Изучение процессов набухания и студнеобразования.
10. **Практическое занятие**
    Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.

11. Практическое занятие

Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.

12. Практическое занятие

Решение задач на правило произведение растворимости.

13. Практическое занятие

Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.

14. Практическое занятие

Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.

15. Практическое занятие

Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.

16. Практическое занятие

Определение содержания хлорида натрия в рассоле.

17. Практическое занятие

Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.

Комплект примерных заданий для тестирования по учебной дисциплинеЕН.01 Химия

Раздел 1. Физическая химия

1. Дисперсная система, в которой дисперсной фазой является жидкость, а дисперсионной средой — газ

a) пена
b) туман
c) дым
d) эмульсия

2. Грубодисперсная система, в которой дисперсной фазой является жидкость и дисперсионной средой — жидкость

a) суспензия
b) пена
c) эмульсия
d) истинный раствор

3. Дисперсная система, в которой дисперсной фазой является твердое вещество, а дисперсионной средой — газ

a) пена
b) туман
c) эмульсия
d) дым

4. Грубодисперсная система, в которой дисперсной фазой является твердое вещество и дисперсионной средой — жидкость

a) суспензия
b) пена
c) эмульсия
d) истинный раствор

5. Размеры частиц дисперсной фазы в коллоидных растворах

a) более 500 нм
b) более 100 нм

c) от 1 до 100 нм
d) менее 1 нм
6. Смесь глины с водой представляет собой
a) эмульсию
b) истинный раствор
c) суспензию
d) коллоидный раствор
7. Смесь растительного масла с водой представляет собой
a) эмульсию
b) истинный раствор
c) суспензию
d) коллоидный раствор
8. Плазма крови представляет собой дисперсную систему
a) жидкость в твёрдом веществе
b) твёрдое вещество в жидкости
c) газ в жидкости
d) Жидкость в жидкости
9. Укажите эмульсии:(Выберите несколько из 4 вариантов ответа):
a) молоко
b) туман
c) майонез
d) дым
10. Эмульсиями называются дисперсные системы, в которых:
a) газообразные частицы распределены в жидкости;
b) газообразные частицы распределены в газе;
c) одна жидкость раздроблена в другой, не растворяющей ее жидкости;
d) твердые частицы распределены в жидкости.

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	**c**	**d**	**a**	**c**	**c**	**a**	**d**	**a,c**	**c**

Раздел 2. Коллоидная химия

1. По отношению к коллоидным растворам справедливо следующее утверждение:
   а) гетерогенны, неустойчивы кинетически и термодинамически, мутные;
   б) гетерогенны, относительно неустойчивы кинетически, прозрачны, рассеивают свет;
   в) гетерогенны, частицы видны в оптический микроскоп, мутные, рассеивают свет;
   г) гомогенны, устойчивы термодинамически и кинетически, прозрачны

2. Дисперсная система, условное обозначение которой ж/г называется:
   а) суспензия;
   б) эмульсия;
   в) аэрозоль;
   г) золь

3. Дисперсная система, условное обозначение которой т/ж называется:
   а) эмульсия; б) пена; в) суспензия; г) аэрозоль

4. К лиофобным относятся все дисперсные системы в ряду:
   а) коллоидные растворы ПАВ, суспензии, пены, аэрозоли;
   б) золи, суспензии, эмульсии, пены;
   в) суспензии, коллоидные растворы ПАВ, пены, золи;
   г) эмульсии, пены, коллоидные растворы ВМС, аэрозоли

5. К свободно-дисперсным относятся все дисперсные системы в ряду:
   а) суспензии, эмульсии, пены, студни;
   б) пены, золи, эмульсии, аэрозоли;
   в) золи, суспензии, эмульсии, аэрозоли;
   г) студни, аэрозоли, пены, суспензии

6. Для получения коллоидных систем из грубодисперсных систем можно использовать метод:
   а) электрофореза;
   б) диализа;
   в) диспергирования;
   г) эмульгирования

7. Для образования частиц коллоидных размеров из истинных растворов можно использовать:
   а) механическое диспергирование;
   в) ультразвук;
   б) физико-химическое дробление осадка;
   г) реакции гидролиза

8. Причиной светорассеяния коллоидными частицами является:
   а) гомогенность коллоидных растворов;
   б) плотность дисперсионной среды;
   в) соизмеримость размера коллоидных частиц с длиной волны света;
   г) термодинамическая неустойчивость коллоидов

9. Электрофорез – это процесс перемещения под действием внешнего электрического тока:
   а) катионов;
   б) анионов;
   в) частиц дисперсной фазы;
   г) частиц дисперсионной среды

10. Электроосмос – это процесс перемещения под действием внешнего электрического тока:
   а) гранулы;
   б) частиц дисперсной фазы;
   в) мицеллы;
   г) дисперсионной среды

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

б	**в**	**в**	**б**	**в**	**в**	**г**	**в**	**в**	**г**

Раздел 3. Аналитическая химия

1. Реактивом для обнаружения непредельных соединений является
a) аммиачный раствор оксида серебра
b) соляная кислота
c) свежеприготовленный Cu(OH)2
d) бромная вода

2. Реактивом для обнаружения многоатомных спиртов является
a) свежеприготовленный Cu(OH)2
b) соляная кислота
c) аммиачный раствор оксида серебра

3. Реактивом для обнаружения альдегидов является
a) гидроксид натрия
b) аммиачный раствор оксида серебра
c) соляная кислота
d) азотная кислота

4. Верны ли следующие суждения?
А. С помощью аммиачного раствора оксида серебра можно различить бутаналь и бутанол.
Б. Гидроксид меди(II) может быть использован для обнаружения глицерина.
a) верно только А
b) верно только Б
c) верны оба суждения
d) оба суждения неверны

5. Верны ли следующие суждения?
А. Фенол можно отличить от этанола с помощью бромной воды.
Б. Реакцию “серебряного зеркала” дают и глюкоза, и метановая кислота.
a) верно только А
b) верно только Б
c) верны оба суждения
d) оба суждения неверны

6. Верны ли следующие суждения?
А. Раствор перманганата калия не обесцвечивается при пропускании через него пропана.
Б. Бромную воду можно использовать, чтобы отличить этилен от пропилена.
a) верно только А
b) верно только Б
c) верны оба суждения
d) оба суждения неверны

7. Реактивом для обнаружения крахмала является
a) гидроксид натрия
b) раствор йода
c) аммиачный раствор оксида серебра
d) соляная кислота

8. Верны ли следующие суждения?
А. С помощью свежеприготовленного гидроксида меди(II) нельзя различить пропаналь и глицерин.
Б. Аммиачный раствор оксида серебра не может быть использован для того, чтобы различить растворы уксусной и муравьиной кислот.
a) верно только А
b) верно только Б
c) верны оба суждения
d) оба суждения неверны

9. Установите соответствие между двумя веществами и реактивом, с помощью которого можно различить растворы этих веществ.
ВЕЩЕСТВА РЕАКТИВЫ
a) пропан и пропен 1) хлорид железа (III) FeCl3
b) этановая кислота и метановая кислота 2) аммиачный раствор Ag2O
c) бензол и фенол 3) бромная вода

10. Установите соответствие между двумя веществами и реактивом, с помощью которого можно различить растворы этих веществ.
ВЕЩЕСТВАРЕАКТИВЫ
a) этанол и этилен гликоль 1) бромная вода
b) бутанол и глицерин 2) раствор гидроксида меди(II)
c) этан и этилен
d) пальмитиновая и олеиновая кислота

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
d	a	b	c	c	a	b	b	3-a,b-2,c-1	a-2, b-2, c -1, d-1

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по УД ЕН.01 Химия – экзамен (в конце каждого семестра обучения).

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ЕН.01 Химия с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзаменаопределяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплиныЕН.01 Химия.

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ЕН.01 Химия, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делои рабочей программой УДЕН.01 Химия:

При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена студенту даются вопросы и тестовые задания, вопросы и задача (на итоговый экзамен по всему курсу).

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихсяЕН.01 Химия с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой по ЕН.01 Химия.

Принципы отбора содержания материалов для проведения экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоенияЕН.01 Химия, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ЕН.01 Химия. Билеты для проведения каждого экзамена равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий.

Тематика экзаменационных вопросов обязательной части:

По итогам обучения в первом семестре:

Первый и второй вопросы – теоретические, направленные на проверку теоретических знаний.

Третий, четвертый вопросы – практические, связаны с решением тестовых заданий.

По итогам обучения во втором семестре:

Первый и второй вопросы – теоретические, направленные на проверку теоретических знаний.

Третий, четвертый вопросы – практические, связаны с решением задачи.

3. Критерии оценивания промежуточного контроля

Каждый теоретический вопрос экзамена в традиционной форме оценивается по пятибалльной шкале:

Оценка «**5**» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы;

обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«**4**» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«**3**» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«**2**» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

4. Перечень примерных вопросовдля экзамена (данные вопросы используются для формирования билетов)

Раздел 1. Физическая химия

1. Предмет, задачи и значение физической химии. Разделы физической химии.
2. Газообразное состояние вещества. Идеальный газ. Законы идеальных газов.
3. Жидкое состояние вещества.
4. Твердое состояние вещества.
5. Основные термодинамические понятия: внутренняя энергия, энтальпия, энтропия,
6. Термохимия. Тепловой эффект. Закон Гесса и следствия из него.
7. Первое начало термодинамики. Энтальпия.
8. Второе начало термодинамики. Энтропия.
9. Гомогенные и гетерогенные реакции. Скорость химических реакций.
10. Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость химических
11. Влияние температуры на скорость химической реакции. Правило Вант – Гоффа.
12. Катализ. Виды катализа. Влияние катализа на скорость химических реакций.
13. Обратимые и необратимые реакции.
14. Необратимые реакции и химическое равновесие. Константа равновесия.
15. Смещение равновесия. Факторы, влияющие на смещение химического равновесия.
16. Фотохимические реакции. Фотосинтез.
17. Электропроводность растворов. Удельная и эквивалентная электропроводность.
18. Общая характеристика растворов. Способы выражения концентрации растворов.
19. Законы Рауля. Криоскопия. Эбуллиоскопия.
20. Растворимость газов в жидкостях. Закон Генри.
21. Диффузия. Осмос. Осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа.
22. Теория электрической диссоциации Аррениуса. Степень диссоциации.
23. Электролитическая диссоциация. Слабые электролиты. Константа диссоциации.
24. Сильные электролиты. Активность электролита. Ионная сила раствора.
25. Ионное произведение воды.pH, pOH.
26. Буферные растворы. Составы буферных растворов.
27. Буферные растворы. Буферная емкость. Значение буферных растворов.
28. Электрохимия. Гальванический элемент.
29. Электродный потенциал. Уравнение Нернста. ЭДС.
30. Стандартные электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов.

Раздел 2. Коллоидная химия

31. Предмет, задачи и значение коллоидной химии.
32. Общая характеристика сорбционных явлений. Адсорбция.
33. Адсорбция и биологические процессы.
34. Адсорбция на поверхности раздела твердое вещество-газ. Теории адсорбции.
35. Изотермы адсорбции.
36. Адсорбция на поверхности раздела жидкость-газ. Поверхностное натяжение.
37. Поверхностное натяжение. Поверхностно-активные вещества. Правило Дюкло-Траубе.
38. Адсорбция на поверхности твердое тело-жидкость. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.
39. Дисперсные системы, их классификация.
40. Мицеллярная теория строения коллоидной частицы.
41. Строение мицеллы (состав мицеллы, мицеллярные формулы для коллоидной и отрицательной мицеллы).
42. Методы получения коллоидных растворов.
43. Коагуляция лиофобных коллоидов. Порог коагуляции. Правило Шульце-Гарди.
44. Старение золей и пептизация.
45. Кинетическая устойчивость золей. Седиментация.

46. Очистка коллоидных систем.
47. Оптически свойства коллоидных систем.
48. Белки как природные коллоиды.
49. Микрогетерогенные системы. Суспензии.
50. Микрогетерогенные системы. Эмульсии.
51. Микрогетерогенные системы. Пены.
52. Микрогетерогенные системы. Порошки.
53. Микрогетерогенные системы. Аэрозоли (туманы, дымы).

Раздел 3. Аналитическая химия

54. Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке специалистов общественного питания.
55. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.
56. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ.
57. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.
58. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов.
59. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.
60. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков.
61. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп.
62. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.
63. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.
64. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.
65. Систематический ход анализа соли. Понятие. Сущность методов количественного анализа.
66. Операции весового (гравиметрического) анализа.
67. Сущность и методы объемного анализа.
68. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.
69. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.
70. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность
71. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.
72. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.

5. Перечень примерных задач по разделу Аналитическая химия.

1. 1 г натрия гидроксида растворили в 1000 мл воды. Выразите состав полученного раствора NaOH всеми возможными способами. Изменением объема при растворении пренебречь, плотность раствора считать равной 1 г/см3.
2. Из навески минерала, содержащего серу, массой 1,1850 г после соответствующей обработки получили 0,1321 г BaSO4. Вычислить массу и массовую долю (%) серы в навеске.

3. Из раствора соли калия получили осадок $KClO_4$ массой 0,5 г. Вычислить массу калия в растворе.
4. Из 25 г раствора $CuSO_4$ получили осадок CuSCN массой 0,2144 г. Вычислить массу меди в г/л.
5. Из навески технического $MnCO_3$ массой 0,3528 г получили осадок$MnNH_4PO_4$. После прокаливания осадка получили 0,4326 г $Mn_2P_2O_7$. Вычислить массовую долю (%)$MnCO_3$ в образце.
6. Из навески чугуна массой 5 г получили осадок SiO_2 массой 0,2244 г. Вычислить массовую долю (%) кремния в чугуне.
7. Навеску $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ массой 1,000 г растворили в колбе вместимостью 100 мл. Из 25 мл этого раствора получили 0,4247 г $BaSO_4$. Вычислить массовую долю (%)$MgSO_4$.
8. При анализе технического железного купороса железо осадили в виде гидроксида и прокалили. Масса прокаленного осадка Fe_2O_3 составила 0,2875 г. Вычислить массу железа в образце.
9. Рассчитать массу навески вещества, содержащего около 30% KCl и 20% NaCl, необходимую для получения 0,5 г осадка AgCl.
10. Рассчитать массу смеси, содержащей 40% $MgSO_4$ и 60% $CoSO_4$, необходимую для получения 0,25 г осадка $BaSO_4$.
11. Какой объем 0,5 М раствора Na_2HPO_4 потребуется для осаждения магния в виде $MgNH_4PO_4$ из 0,5 г сплава, содержащего 90% Mg, при стехиометрическом соотношении реагирующих веществ?
12. Какой объем 0,1М раствора $BaCl_2$ потребуется для осаждения серы в виде $BaSO_4$ из навески каменного угля массой 2,0 г, содержащего 4% серы?
13. Какой объем 0,1 М раствора $AgNO_3$ потребуется для осаждения хлорид-ионов из навески NaCl массой 0,12 г?
14. Какой объем 0,3 М раствора KSCN потребуется для осаждения ионов серебра из 0,4 г сплава, содержащего 20% серебра?
15. Какой объем раствора $BaCl_2$ с массовой долей 10% потребуется для осаждения сульфата из 100,0 мл 0,05 М раствора Na_2SO_4?
16. Какой объем раствора $AgNO_3$ с массовой долей 2% потребуется для осаждения бромид-иона из 100,0 мл 0,01 М раствора KBr?

6. Примерные билеты для экзамена

Билет № 1

промежуточной аттестации по дисциплине ЕН.01 Химия

1. Характеристика процесса адсорбции. Применение адсорбции в технологических процессах приготовления пищи
2. Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от различных факторов. Значение диффузии в технологических процессах и физиологии питания.
3. Вычислить молярную концентрацию раствора хлорида железа, если в 200 мл раствора содержится 40 г хлорида железа
4.При выпаривании 4 кг раствора соли с массовой долей соли 15 % получили раствор массой 1 кг. Вычислить массовую долю полученного раствора.

Билет № 2

промежуточной аттестации по дисциплине ЕН.01 Химия

1. Замерзание и кипение растворов. Первый и второй законы Рауля, их значение.
2.Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация.
3.Вычислить массу хлорида меди в 15 литрах раствора, если молярная концентрация данного раствора равна 0,3 моль/л

4. При выпаривании 500 г раствора соли с массовой долей соли 20 % получили раствор массой 300г. Вычислить массовую долю полученного раствора.

Билет № 3

промежуточной аттестации по дисциплине ЕН.01 Химия

1. Строение коллоидных частиц. Составить формулу мицеллы золя иодида свинца (||) полученного при взаимодействии нитрата свинца и иодида калия, если в избытке взят иодид калия.
2.Эмульсии: определение, примеры, классификация. Строение эмульсий, устойчивость. Роль эмульсий в технологии приготовления пищи. Пищевые эмульсии.
3.Вычислить молярную концентрацию раствора азотной кислоты, если в 200 мл раствора содержится 12,6 г азотной кислоты.
4.К раствору массой 150 г с массовой долей соли 15% добавили 50мл воды. Вычислить массовую долю полученного раствора

Билет № 4

промежуточной аттестации по дисциплине ЕН.01 Химия

1.Пены: определение, строение, устойчивость. Роль пенообразователей. Получение и разрушение пен. Виды пен, примеры. Состав и строение пищевых пен.
2.Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в природе, технологических и физиологических процессах.
3.Вычислить массу хлорида калия в 25 литрах раствора, если молярная концентрация данного раствора равна 0,5 моль/л
4.К раствору объемом 50 мл с массовой долей соли 10% добавили 25мл воды. Вычислить массовую долю полученного раствора, плотность раствора равна 1,14 г/мл.

Билет № 5

промежуточной аттестации по дисциплине ЕН.01 Химия

1. Общая характеристика растворов. Способы выражения концентрации растворов. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов.
2.Порошки, суспензии, пасты: определение, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам.
3.Вычислить массу нитрата калия в 5 литрах раствора, если молярная концентрация данного раствора равна 0,1 моль/л.
4.К раствору массой 350 г с массовой долей соли 25% добавили 150мл воды. Вычислить массовую долю полученного раствора.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 90 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

ЕН.02 Экологические основы природопользования

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины «Экологические основы природопользования».

Разработчик:

Е. А. Горшкова, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4

II. Фонды оценочных средств текущего контроля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества	Устный, письменный опрос Тестирование
2	Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования	Устный, письменный опрос Тестирование Выполнение практических работ

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- тестирование,
- выполнение практических работ, заданий,
- эссе, рефераты,
- презентации по темам раздела.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценивания результатов устного и письменного опросов

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***
Отлично	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется в научно-понятийном аппарате; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «отлично» предполагает грамотное и логичное изложение ответа, обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.
Хорошо	обучающийся полностью освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
Удовлетворительно	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
Неудовлетворительно	обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по теме/разделу, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не

	может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки учебных действий при выполнении тестов

Оценка	***Критерии оценки от общего количества верных вопросов***				
	%	***60 вопросов***	***40 вопросов***	***20 вопросов***	***10 вопросов***
Отлично	86-100%	52-60	35-40	18-20	9-10
Хорошо	66-85%	40-51	27-34	15-17	7-8
Удовлетворительно	50-65%	30-39	20-26	10-14	5-6
Неудовлетворительно	0-49%	0-29	0-19	0-9	0-4

Критерии оценки учебных действий при выполнении практических занятий

Оценка	***Характеристики ответа обучающихся***
Отлично	самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия
Удовлетворительно	в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	не решил учебно-профессиональную задачу или задание

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Критерии оценки учебных действий обучающихся при реферативном исследовании

Оценка	***Характеристика ответа обучающегося***
Отлично	усвоил проблему на уровне знаний, необходимых для решения профессиональных задач на исполнительском уровне; последовательно и грамотно его излагает, опираясь на знания основной и дополнительной литературы, обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; делает выводы и обобщения; свободно владеет системой понятий
Хорошо	твердо усвоил тему, по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; не допускает существенных неточностей; делает выводы и обобщения; владеет системой понятий
Удовлетворительно	тема раскрыта недостаточно четко и полно, опирается на знания только основной литературы; допускает несущественные ошибки и неточности; затрудняется в формулировании выводов и обобщений; частично владеет системой понятий
Неудовлетворительно	не усвоил значительной части проблемы; допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; не формулирует выводов и обобщений; не владеет системой понятий

Критерии оценки учебных действий при оценке эссе

Критерий	*Требования к эссе*	*Макс. кол-во баллов*
Знание и понимание теоретического материала	Рассматриваемые понятия определяются четко и полно, приводятся соответствующие примеры, используемые понятия строго соответствуют теме, самостоятельность выполнения работы.	2
Анализ и оценка информации	Грамотно применяется категория анализа, умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, объясняются альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, обоснованно интерпретируется текстовая информация, дается личная оценка проблеме.	4
Построение суждений	Изложение ясное и четкое, приводимые доказательства логичны, выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией, приводятся различные точки зрения и их личная оценка, общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру, например, проблемной научной статьи.	4
Оценка	**«Отлично»** **«Хорошо»** **«Удовлетворительно»** **«Неудовлетворительно»**	**10 баллов** **7-9 баллов** **4-6 баллов** **0-3 балла**

Критерии оценивания выступления с презентацией

Оценка	*Характеристика ответа обучающегося*
Отлично	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко; отсутствуют фактические ошибки; проведён глубокий и детальный анализ проблемы; работа иллюстрирована примерами, демонстрирующими глубокое понимание сути поставленной проблемы; презентация не перегружена избыточной информацией, не относящейся к исследуемой теме. **Дизайн:** материалы чётко структурированы, эффекты, применённые в презентации, не отвлекают от её содержания, способствуют акцентированию внимания на наиболее важных моментах; стиль оформления презентации (графического, звукового, анимационного) соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации, анимационные объекты работают должным образом; на слайде чётко выделены ключевые моменты. **Логичность изложения:** в презентации чётко обозначена актуальность исследования; логичен и понятен ход мысли; приведены адекватные аргументы; в заключении презентации приведены лаконичные, ёмкие выводы. **Выступление:** выступающий абсолютно свободно владеет содержанием, ясно излагает идеи; свободно и корректно отвечает на вопросы и замечания аудитории; обращается к аудитории, поддерживает контакт с ней; в выступлении отражен вклад каждого участника в работу группы (по возможности).
Хорошо	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов; проведён достаточно полный анализ проблемы; в работе использованы примеры; при этом имеются ряд незначительных несоответствий и противоречий.

	Дизайн: материалы структурированы недостаточно чётко; некоторые применённые эффекты отвлекают внимание зрителя; имеются несоответствия между стилем оформления и информационным содержанием слайда. **Логичность изложения:** в презентации недостаточно чётко обозначена актуальность темы; приведены спорные аргументы; не в должном объёме отражены результаты развития мысли, выводы. **Выступление:** выступающий достаточно свободно владеет темой, при этом допускает неточности, которые, тем не менее, не препятствуют пониманию излагаемой темы; работа команды достаточно согласована.
Удовлетворительно	**Информативность и полнота раскрытия темы:** информация, изложенная в презентации, не соответствует обозначенной теме; в тексте присутствуют серьёзные фактические ошибки, информация недостаточно структурирована, не полная; анализ темы проведён недостаточно полно; работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалов; отсутствуют примеры, которые бы могли показать уровень понимания заявленной темы. **Дизайн:** презентация изобилует мультимедиа-эффектами, которые не соответствуют содержанию слайдов и не отвечают целям создания презентации; эффекты отвлекают внимание, фон затрудняет восприятие информации на слайде, текст, трудно читается; структура презентации затрудняет понимание излагаемого материала. **Логичность изложения:** в презентации не отражены в логической последовательности актуальность обсуждаемой темы, развитие мысли, не приведены аргументы выдвигаемых положений; не приведены выводы, или они размыты и неясны. **Выступление:** выступающий недостаточно свободно владеет темой, испытывает трудности при изложении идеи и в ответах на вопросы; злоупотребляет обращением к тексту слайда; нет слаженности в работе всех участников команды.
Неудовлетворительно	**Информативность и полнота раскрытия темы:** тема не раскрыта, нет аналитического подхода к трактовке информации, нет статистики, либо таковая не соответствует теме. **Дизайн:** оформление либо отсутствует, либо не соответствует заявленному содержанию, нет целостной концепции в оформлении. **Логичность изложения:** логика изложения отсутствует, либо нет взаимосвязи с содержанием. **Выступление:** выступающий зачитывает текст, допуская фонетические ошибки, либо устная подготовленная речь изобилует лексико-грамматическими ошибками и неточностями.

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного и письменного опроса.

Раздел 1 Особенности взаимодействие природы и общества

1. Экологическое состояние региона.
2. Биосфера и её роль в жизни человечества.
3. Природа и общество. Общие и специфические черты.
4. Экосистема - состав и общая характеристика.
6. Естественные экосистемы России, их продуктивность.
7. Сельскохозяйственные экосистемы.
8. Промышленные экосистемы.
9. Техносфера, ноосфера как среда жизни человека.
10. Взаимосвязь промышленных экосистем с окружающей средой.

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

1. Влияние урбанизации на биосферу. Признаки экологического кризиса.

2. Глобальные проблемы человечества: проблема народонаселения, истощение природных ресурсов, разрушение озонового слоя, «парниковый эффект» и др. пути их решения.
3.Роль человеческого фактора в решении проблем экологии.
4 .Научно-технический прогресс и современные проблемы экологии.
5.Природные ресурсы, их классификация.
6.Пищевые ресурсы человечества: проблемы питания и производства с/х продукции.
7. Принципы рационального природопользования.
8.Земная кора и минеральные ресурсы.
9.Земельные ресурсы: мира, России, региона.
10.Особоохраняемые территории: заповедники, заказники, памятники природы, национальные парки России, региона.
11. Виды загрязнения биосферы: антропогенное и естественное загрязнение.
12.0сновные задачи мониторинга: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду: оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.
13.История Российского природоохранного законодательства.

Примерный перечень тем для эссе и рефератов

1.Воздействие негативных экологических факторов на человека, проживающего в нашем регионе, их прогнозирование и предотвращение.(таблица)
2.Утилизация бытовых и промышленных отходов в нашем регионе(сообщение)
3.Пищевые ресурсы человечества.(презентация)
4.Проблемы сохранения человеческих ресурсов.(доклад)
5.Молочные продукты – в любом возрасте.
6.Генетически модифицированные продукты.
7.Добавки в пищевых продуктах.
8.Соя, и ее польза для здоровья.
9.Экология и здоровье человека.
10.Пища Франкенштейна.
11.Участие России в деятельности международных природоохранных организаций.
12.Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.
13.Описать подробно тематику соглашений, конвенций, принятые законы.
14.Закон «Об охране окружающей природной среды» 1991 года.
1 5.Участие России в деятельности международных природоохранных организаций; международные соглашения, конвенции, договора.
16.Экономика природопользования: понятия, проблемы - пути решения.
17.Природные ресурсы - компоненты окружающей среды; объект экономики природопользования и материальная основа производства.
18.0рганы управлении надзора по охране природы. Их цели и задачи. Природоохранное просвещение.
19.Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.
20.Ответственность за экологические правонарушении. Возмещение вреда, причиненного экологическим правонарушением.

Примеры тестовых заданий

Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества

1**.** Экология – наука, изучающая:
А) влияние загрязнений на окружающую среду
Б) влияние загрязнений на здоровье человека
В) влияние деятельности человека на окружающую среду
Г) взаимоотношения организмов с окружающей их средой обитания
(в том числе многообразие взаимосвязей их с другими организмами и сообществами)

2. Термин «экология» предложил:
А) Аристотель
Б) Э.Геккель
В) Ч.Дарвин
Г) В.И.Вернадский
3. Стадия развития биосферы, когда разумная человеческая деятельность становится главным (определяющим) фактором развития на нашей планете, называется:
А) техносферой
Б) антропосферой
В) ноосферой
Г) социосферой
4.Популяция – это:
А) группа организмов одного вида, занимающая определенное пространство и функционирующая как часть биотического сообщества
Б) группа организмов разных видов, занимающая определенное пространство ифункционирующая как часть биотического сообщества
В) совокупность особей, функционирующих как часть биотического сообщества
Г) совокупность особей одной семьи, контролирующих определенное пространство и функционирующих как часть биотического сообщества
5.Сложная природная система, образованная совместно живущими и связанными друг с другом видами, называется:
А) экосистемой
Б) биотопом
В) биоценозом
Г) биосферой
6.Оболочка Земли, населенная живыми организмами, называется:
А) биосферой
Б) тропосферой
В) биогеоценозом
Г) экзосферой
7. Природное жизненное пространство, занимаемое сообществом, называется:
А) экосистемой
Б) биоценозом
В) биотопом
Г) ареалом
8.Сообщество живых организмов и среды их обитания, составляющее единое целое на основе устойчивого взаимодействия между элементами живой и неживой природы, называется:
А) популяцией
Б) экосистемой
В) биосферой
Г) биоценозом
9.Какие из абиотических факторов (1 – минералы; 2 – свет; 3 – азот; 4 – кислород) лимитируют распространение жизни в океане, но обычно не лимитируют распространение жизни на суше?
А) 1,2
Б) 1,4
В) 2,3
Г) 2,4
10.Экологические факторы, оказывающие наибольшее влияние на численность современных пресмыкающихся:
А) абиотические
Б) биотические
В) антропогенные
Г) абиотические и биотические
11.Строительство плотины можно рассматривать как пример фактора:
А) абиотического

Б) биотического
В) антропогенного
Г) вообще не экологического
12.Толерантность – это способность организмов:
А) выдерживать изменения условий жизни
Б) приспосабливаться к новым условиям
В) образовывать локальные формы
Г) приспосабливаться к строго определенным условиям жизни
13.Соотношения между энергией, полученной организмом извне, и ее расходом на построение тела и процессы жизнедеятельности называют:
А) энергетическим бюджетом
Б) энергетической стоимостью
В) энергетическим ресурсом
Г) тепловым балансом
14.Внешнее сходство, возникающее у представителей разных неродственных видов в результате сходного образа жизни, называют:
А) конвергенцией
Б) параллельной эволюцией
В) жизненной формой
Г) морфологической адаптацией
15.Популяция, которая занимает в составе биоценоза определенное положение, называется:
А) жизненной формой
Б) экологической нишей
В) экотипом
Г) ареалом.

Эталон ответов на тест															
Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	г	б	в	а	в	а	в	б	г	в	в	а	а	а	б

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

1 вариант.

1. Какое влияние оказывает хозяйственная деятельность человека на окружающую среду?

а) нейтральное; б) отрицательное; в) положительное;

2. Что называется мониторингом?

а) слежение; б) охрана; в) восстановление; г) описание;

3. Что такое биосфера?

а) воздушная среда; б) среда абиотическая; в) область существования;

4. Что такое антропогенное загрязнение?

а) загрязнение, возникшее в результате природных катастроф;

б) загрязнение среды, вызванное хозяйственной деятельностью человека.

5. Что такое экологическое оружие?

а) любое средство, наносящее урон, снижающее обороноспособность и приводящее к ухудшению здоровья, вплоть до смерти, через изменение среды его обитания;

б) любе средство для отстрела или отлова промысловых животных с целью получения продукции.

6. Что такое глобальное загрязнение?

а) загрязнение, возникшее в результате природных катастроф;

б) загрязнение, обнаруживаемое в любой точке планеты.

в) загрязнение, возникшее на определенной территории;

7. Что называется экологическим потенциалом?

а) способность природных систем без ущерба для себя отдавать необходимую человечеству продукцию или производить полезную для него работу;

б) способность организмов увеличивать численность в геометрической прогрессии;

в) способность экосистем к самовосстановлению;

г) максимальная продукция , которую можно изъять из природных систем;

8.Что такое диапазон толерантности популяций живых организмов?

а) амплитуда колебания факторов, которая обуславливает наиболее полноценное существование популяции;

б) пределы устойчивости в отношении температурных условий существования;

в) избыток какого-либо абиотического фактора;

г) недостаток любого абиотического фактора;

9. Человек относится классу консументов

а) фитофаги; б) хищники; в) эврифаги;

10. Каков химический состав атмосферы?

а) азота – 67%, кислорода- 24%, углекислого газа – 8% и остальные газы- 1%;

б) азота – 24%, кислорода- 67%, углекислого газа – 8% и остальные газы- 1%;

в) азота – 70%, кислорода- 10%, углекислого газа – 19% и остальные газы- 1%;

г) азота – 78%, кислорода- 20,9%, углекислого газа – 0,034% и остальные газы- 1%;

11. Каковы нормативные уровни звука для жителей городов?

а) 80 децибел; б) 120 децибел; в) 50 децибел; г) 130 децибел;

12. Что такое СКР?

а) средний коэффициент разрушения; б) суммарный коэффициент рождаемости;

в) статистический коэффициент рождаемости;

13. Взрывной рост численности населения произошел во второй половине двадцатого века за счет:

а) повышения уровня рождаемости; б) промышленной революции;

в) использования новых источников энергии;

г) улучшению питания и санитарно-гигиенических условий жизни;

14. Температурная инверсия проявляется:

а) в неизменности температуры воздуха с высотой;

б) в понижении температуры воздуха с высотой;

в) в повышении температуры воздуха с высотой;

15. Фотооксиданты образуются в атмосфере преимущественно при формировании а) смога лос-анджелеского типа; б) смога лондонского типа;

в) смога аляскинского типа; г) нет правильного ответа;

16. Что понимают под зоной экологического бедствия?

а) участки территорий РФ, где в результате хозяйственной либо иной деятельности произошли глубокие необратимые изменения окружающей среды и повлекли за собой существенное ухудшение здоровья населения…

б) участки территории РФ, где в результате хозяйственной и иной деятельности происходят устойчивые отрицательные изменения в окружающей среде, которые угрожают здоровью населения …

17. Причиной возникновения озоновых дыр является:

а) увеличение выбросов в атмосферу углекислого газа;

б) увеличение выбросов в атмосферу пыли;

в) увеличение выбросов в атмосферу фреонов;

г) увеличение в атмосфере доли кислорода;

18. Термин экология впервые ввёл:

а) Аристотель б) Геккель в) Дарвин г) Линней

19. Важнейшим свойством почвы является…

а) плодородие б) плотность в) структура г) состав

20. Существенную роль в образовании кислотных дождей играет:

а) сернистый газ; б)метан; в) угарный газ; г) углекислый газ;

2 вариант.

1. Позитивная деятельность человека по отношению к природной среде:

а) Загрязнение б) Разрушение в) Истощение

г) Сохранение

2. К антропогенному загрязнению окружающей среды не относят:

а) Химическое б) Космическое в) Пылевое

г) Тепловое

3. Последствием антропогенного загрязнения не является:

а) Парниковый эффект б) Кислотные дожди

в) Озоновые дыры г) Землетрясение

4. Понятие экологического мониторинга включает в себя…

а) способ очистки сточных вод;

б) комплекс мероприятий по улучшению окружающей среды;

в) систему наблюдений за состоянием и изменениями окружающей среды;

г) способ очистки воздуха от взвешенных частиц;

5. Какие вещества наиболее опасны при загрязнении водоемов?

а) нефтепродукты; б) углекислый газ; в) соли тяжелых металлов.

6. Как можно сократить количество поступающих загрязнений от промышленных предприятий?

а) сократить производство изготовления продукции;

б) применять малоотходное производство.

в) установить очистные сооружения; г) установить отстойники- накопители;

7. Что такое рекреационные территории?

а) участки естественных природных ландшафтов, используемых для отдыха людей;

б) территории по охране животного мира;

в) самовосстанавливающиеся участки земли;

8. Что такое ноосфера?

а) биосфера; б) гидросфера;

в) «сфера разума» – высшая стадия развития биосферы, связанная с возникновением и развитием в ней человечества. г) сфера существования живых существ;

9. Что такое «Красная книга»?

а) официальные издания, содержащие описания и состояния животных и растений, находящихся под большей или меньшей опасностью исчезновения;

б) официальные издания, содержащие описания вымерших животных и растений.

в) издания, содержащие описания необычных животных и растений;

10. Что понимают под биогеоценозом?

а) сложная природная система, объединяющая на основе обмена веществ и энергии совокупность живых организмов с неживыми компонентами среды обитания;

б) сложная природная система, объединяющая живые вещества.

в) сложная система взаимодействия человека с окружающей средой;

11. Функционирование металлургического комплекса сопряжено с ущербом окружающей среде. В наибольшей степени этот ущерб проявляется при воздействии на:

а) леса и другой растительный мир; б) животный мир; г) почву.

12. Что понимают под термином «рациональное природопользование»?

а) практика использования природной среды и других природных ресурсов человечества;

б) система деятельности, призванная обеспечить наиболее эффективный режим воспроизводства и экономной эксплуатации природных ресурсов с учетом перспективных интересов развивающегося хозяйства и сохранения здоровья людей.

в) точный математический расчет в использовании природных ресурсов;

г) потребительское отношение к природным ресурсам;

13. Что понимают под термином «производство малоотходное»?

а) это такой метод производства продукции, при котором все сырье и энергия используются наиболее рационально и комплексно, и любые воздействия на окружающую среду не нарушают ее нормального функционирования;

б) это производство продукции при минимально возможном числе технологических стадий.

в) производство с низким качеством выпускаемой продукции;

г) производство с высоким спросом на продукцию;

14. В чем опасность «парникового эффекта»?

а) нарушение прозрачности атмосферы, теплового баланса, увеличение средней температуры атмосферы на несколько градусов;

б) загрязнение гидросферы; в) повышение уровня радиации.

15. Что понимают под «здоровьем человека»?

а) отсутствие физических дефектов;

б) состояние полного физического, духовного и социального благополучия.

в) отсутствие жалоб на самочувствие;

16. Что понимают под генетическим фактором?

а) фактор информационной природы, имеющий значение для организма как сообщение о каком-либо важном явлении;

б) фактор генетического кода, порожденный постоянством или изменением генетической информации.

в) фактор воздействия на генетическую информацию, закодированную в хромосомах;

г) фактор индивидуальности генетического кода;

17. Что такое антропогенное загрязнение?

а) загрязнение, возникшее в результате природных катастроф;

б) загрязнение среды, вызванное хозяйственной деятельностью человека.

в) загрязнение возникшее в результате выброса сернистого газа при извержении вулкана;

18. Что понимают под экологическим правонарушением?

а) общественно опасное виновное деяние, посягающее на установленный в РФ экологический правопорядок, экологическую безопасность общества, причиняющее вред окружающей природной среде и здоровью человека.

б) виновное, противоправное деяние, нарушающее природоохранное законодательство и причиняющее вред окружающей природной среде и здоровью человека.

в)отсутствие нормативных документов качества природной среды;

19. Что такое экологическое оружие?

а) любое средство, наносящее урон, снижающее обороноспособность и приводящее к ухудшению здоровья, вплоть до смерти, через изменение среды его обитания;

б) любое средство для отстрела или отлова промысловых животных с целью получения продукции;

в) средство борьбы с сорняками; г) пестициды и гербициды;

20. Выберите один правильный ответ из четырех предложенных вариантов.
Фотохимический смог чаще всего образуется:
а) в дождливую и пасмурную погоду; б) в ясную безветренную погоду;
в) при сильном ветре и переменной облачности; г) при любой погоде;

3 вариант.

1. Дополните предложение.
«Демографический взрыв»– это резкое увеличение темпов роста народонаселения, обусловленное:
а) сокращением рождаемости при сохранении смертности;
б) увеличением детской смертности при сохранении рождаемости;
в) сокращением смертности при снижении рождаемости;
г) снижением смертности при сохранении рождаемости.

2. Дополните предложение одним из вариантов ответов.
Экологическим мониторингом называется...
а) полномасштабное изучение экосистемы в определенный момент времени;
б) система длительных наблюдений за состоянием экосистем;
в) последовательная урбанизация антропоценозов;
г) природоохранное законодательство.

3. Термин «экология» был введен в научный обиход в 1866 г.:
а) Ю. Либихом;
б) В. В. Докучаевым;
в) Э. Геккелем;
г) Н. А. Северцевым.

4. Экологический паспорт предприятия является…
а) комплектом технической документации предприятия
б) перечнем природоохранных мероприятий предприятия
в) основным нормативно-техническим документом, имеющим данные об использовании ресурсов и воздействии предприятия на окружающую среду
г) списочным составом работников предприятия

5. Извержение вулканов относится к _____ загрязнению
а) механическому б) химическому в) антропогенному г) естественному

6. Основным химическим загрязнителем атмосферы является…
а) кислород б) угарный газ в) углекислый газ г) азот

7. Основными загрязнителями Мирового океана являются…
а) неорганические вещества; б) твердые промышленные отходы;
в) биологические отходы; г) нефть и нефтепродукты;

8. Существенный ущерб почвам наносит их загрязнение…
а) ядохимикатами; б) микроорганизмами; в) бактериями; г) неорганическими веществами;

9. Искусственное производство леса – это…
а) вырубка лесов; б) посев, посадка семян растений человеком;
в) мероприятия по сохранению подроста лесов; г) самовосстановление лесов;

10. Проблема разрушения озонового слоя затрагивает…
а) отдельные регионы планеты Земли;
б) экономически развитые страны;
в) страны, участницы Стокгольмской конференции ООН по окружающей среде;
г) все страны и государства, носит глобальный характер;

11. Атмосфера защищает живые организмы, населяющие поверхность планеты от воздействия …

а) выбросов предприятий; б) высоких концентраций оксидов серы;

в) жестокого ультрафиолетового излучения; г) выхлопных газов автотранспорта;

12. Особо охраняемое законом пространство, пребывание, в пределах которого очень строго ограничено или запрещено, называется…

а) национальным парком б) памятником природы в) заповедником г) заказником

13. Понятие экологического мониторинга включает в себя…

а) способ очистки сточных вод;

б) комплекс мероприятий по улучшению окружающей среды;

в) систему наблюдений за состоянием и изменениями окружающей среды;

г) способ очистки воздуха от взвешенных частиц;

14. Подкисленными принято считать осадки с концентрацией ионов водорода(pH):

а) выше 7; б) ниже 7; в) выше 5,6 г) ниже 5,6;

15. Для биосферы хлорфторуглероды опасны тем, что:

а) уничтожают озоновый экран; б) вызывают парниковый эффект;

в) выпадают в виде кислотных дождей; г) вызывают фотохимический смог;

16. Энергия солнца на Земле не расходуется на:

а) на перемещение воздушных масс; б) на передвижение автомобилей;

в) на нагревание и испарение водных масс; г) рост и развитие организмов;

17. Углерод в биосфере Земли представлен чаще всего в виде:

а) $(C_6H_{12}O_5)_n$; б) CO_2 ; в) CO; г) $C_6H_{12}O_6$;

18. Полезные ископаемые относятся к ресурсам, которые считаются…

а) вторичными б) неистощимыми в) энергетическими г) невозобновляемыми

19. Металл, бумагу, ткани, пластмассу можно подвергать вторичной переработке, так как это…

а) позволяет экономить первичное сырьё и энергию и уменьшить количество твёрдых отходов;

б) только уменьшает количество бытовых и промышленных отходов;

в) только даёт дешевый способ получения новых материалов;

г) только позволяет уменьшить объёмы добычи полезных ископаемых;

20. Сохранению равновесия в биосфере способствует…

а) создание новых сортов растений; б) создание агроэкосистем;

в) уничтожение паразитов; г) внедрение в производство малоотходных технологий;

4 вариант.

1.Экологическим кризисом является…

а) характеристика степени солнечной активности

б) напряженное состояние (конфликт) взаимоотношений между человечеством и природой

в) условное деление шкалы землетрясений

г) опасное загрязнение воздуха

2. Основной причиной разрушения озонного слоя является

а) использование фреонов б) кислотные дожди

в) запуск космических кораблей г) полёты самолётов

3. Полезные ископаемые относятся к ресурсам, которые считаются…

а) вторичными б) неистощимыми в) энергетическими г) невозобновляемыми

4. Атмосфера защищает живые организмы, населяющие поверхность планеты от воздействия

а) выбросов предприятий

б) высоких концентраций оксидов серы

в) жестокого ультрафиолетового излучения

г) выхлопных газов автотранспорта

5. Выбросы с экологической точки зрения представляют собой…

а) городскую свалку бытовых и промышленных отходов

б) поступление в окружающую среду любых загрязнителей

в) процесс разрушения горных пород под действием землетрясений

г) изменение вулканической активности на определенной территории

6. Под экологической культурой граждан понимается…

а) уровень сознательности граждан

б) экологическая грамотность, информированность, убежденность и активность в повседневном рациональном природопользовании

в) «зелёное движение» в мире г) знания, необходимые для охраны окружающей среды

7. Незаконная порубка и повреждение деревьев, кустарников относятся к ответственности

а) уголовной б) семейной

в) социальной г) административной

8. Экологический паспорт предприятия является…

а) комплектом технической документации предприятия

б) перечнем природоохранных мероприятий предприятия

в) основным нормативно-техническим документом, имеющим данные об использовании ресурсов и воздействии предприятия на окружающую среду

г) списочным составом работников предприятия

9. Извержение вулканов относится к _____ загрязнению

а) механическому б) химическому

в) антропогенному г) естественному

10. Основным химическим загрязнителем атмосферы является…

а) кислород б) угарный газ в) углекислый газ г) азот

11. Основными загрязнителями Мирового океана являются…

а) неорганические вещества б) твердые промышленные отходы

в) биологические отходы г) нефть и нефтепродукты

12.В атмосфере Земли содержится 20,95%:

а) кислород; б) азота; в) углекислого газа; г) паров воды;

13. Выберите правильный ответ. Существует прямая связь между истощением озонового слоя и ростом:

а) врожденных патологий; б) сердечно-сосудистых заболеваний;

в) онкологических заболеваний; г) заболеваний опорно-двигательного аппарата;

14.Самые быстродвигающиеся животные живут:

а) наземно- воздушной среде; б) в водной среде жизни;

в) почвенной среде; г) биотической среде;

15. Что такое глобальное загрязнение?

а) загрязнение, возникшее в результате природных катастроф;

б) загрязнение, обнаруживаемое в любой точке планеты.

в) загрязнение, возникшее на определенной территории;

16. Что такое ноосфера?

а) биосфера; б) гидросфера;

в) «сфера разума» – высшая стадия развития биосферы, связанная с возникновением и развитием в ней человечества

г) сфера существования живых существ;

17. Каковы нормативные уровни звука для жителей городов?

а) 80 децибел; б) 120 децибел; в) 50 децибел; г) 130 децибел;

18. Что такое СКР?

а) средний коэффициент разрушения; б) суммарный коэффициент рождаемости;

в) статистический коэффициент рождаемости;

19. Последствием антропогенного загрязнения не является:

а) Парниковый эффект б) Кислотные дожди

в) Озоновые дыры г) Землетрясение

20. Понятие экологического мониторинга включает в себя…

а) систему наблюдений за состоянием и изменениями окружающей среды;

б) комплекс мероприятий по улучшению окружающей среды;

в) способ очистки сточных вод;

г) способ очистки воздуха от взвешенных частиц;

Ответы на тестовые задания к разделу 2

Вариант1.

1.б 2.а 3.в 4.б 5.а 6.б 7.а 8.а 9.в 10.г 11.в 12.б 13.г 14.в 15.а 16.б 17.в 18.б 19.а 20.а

Вариант 2.

1.г 2.б 3.г 4.в 5.а 6.б 7.б,в 8.в 9.а 10.а 11.б 12.б,в 13.а 14.а 15.б,в 16.б 17.б 18.а 19.а 20.б

Вариант 3.

1.г 2.б 3.в 4.в 5.в 6.в 7.г 8.а 9.б,в 10.г 11.в 12.в 13.в 14.г 15.а 16.б 17.а 18.г 19.а 20.г

Вариант 4

1.б 2.а 3.г 4.в 5.б 6.б, г 7.г 8.в 9.г 10.б 11.г 12.а 13.в 14.а 15.б 16.в 17.в 18.б 19.г 20.а

Примеры заданий для практических работ.

Раздел 1 Особенности взаимодействие природы и общества

Задание 1. Выясните динамику численности населения мира.

Таблица 1. Динамика численности населения мира, млрд. чел

Год	1840	1930	1962	1975		1987	1999	2011
Численность населения мира	1	2	3	4		5	6	7

Алгоритм выполнения задания:

1. Постройте ось координат. На оси ОХ отложите года, на оси ОУ численность населения мира.
2. На оси координат отложите точки, соедините их в график.

3. Сделайте вывод о динамике численности населения мира, какие экологические проблемы вызывает данная тенденция?

Задание 2. Выясните ресурсообеспеченность стран мира отдельными видами минеральных ресурсов

Алгоритм выполнения задания:

1. Используя данные таблицы 1, заполните таблицу, рассчитав ресурсообеспеченность в годах отдельных стран важнейшими видами минеральных ресурсов, вычисления сделать по формуле:

$$Р = З/Д, \text{ где}$$

Р – ресурсообеспеченность (в годах), З – запасы, Д – добыча;

2. Заполните таблицу «Ресурсообеспеченность природными ресурсами»

Страна	Ресурсообеспеченность			
	нефть	уголь	железные руды	газ
Россия				
Германия				
Китай				
США				
Индия				

3. Выявите отдельные страны с максимальными и минимальными показателями ресурсообеспеченности каждым видом минерального сырья;
4. Сделайте вывод о ресурсообеспеченности стран мира отдельными видами минеральных ресурсов.

Таблица 1. Ресурсообеспеченность некоторыми видами природных ресурсов

Страна	Запасы				Добыча			
	Нефть (млрд. тонн)	Уголь (млрд. Тонн)	Железные руды (млрд. тонн)	Газ (трлн. м3)	Нефть (млн. тонн)	Уголь (млн. тонн)	Железные руды (млн. тонн)	Газ (млрд. м3)
Россия	6,7	200	71	48,1	304	281	107	550
Германия	0,2	11	2,9		12	249	0	
Китай	3,9	272	40		160	1341	170	
США	3	445	25,4	4,7	402	937	58	540
Индия	0,6	29	19,3		36	282	60	

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема. Охрана воздушной среды.

Цель: закрепить знания об основных загрязнителях атмосферы и их источниках; определять возможные антропогенные изменения в атмосфере.

Ход работы

1.Теоретический материал

Известно, что загрязнение атмосферы происходит в основном в результате работы промышленности, транспорта и т. п., которые в совокупности выбрасывают ежегодно «на ветер» более миллиарда твердых и газообразных частиц.
Основными загрязнителями атмосферы на сегодняшний день являются угарный газ (окись углерода) и сернистый газ. Нельзя забывать и о фреонах, или хлорфторуглеродах. Именно их большинство ученых считают причиной образования так называемых озоновых дыр в атмосфере. Фреоны широко используются в производстве и в быту в качестве хладореагентов, пенообразователей, растворителей, а также в аэрозольных упаковках. А именно с понижением содержания в верхних слоях атмосферы медики связывают рост количества раковых заболеваний. Промышленные предприятия загрязняют как наружную, так и внутреннюю воздушную среду.
Для поддержания требуемых параметров воздуха как в помещении, так на прилегающей промышленной территории используют специальные системы очистки воздуха.

2. Практическая часть
Задание 1. Постройте график «Изменение среднегодовой температуры в атмосфере» по следующим данным:

Года	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2005
Среднегодовая температура	15,1	15,0	14,8	15,0	15,0	15,3	15,5

Алгоритм выполнения задания:
1. Постройте ось координат, на оси ОХ отложите года, на оси ОУ – температуру.
2. Отложите на графике точки координат, постройте график.
3. Сделайте вывод, ответив на вопросы: Что вы наблюдаете на графике. С чем это связано? Укажите конкретные причины.

Задание 2. Заполнить таблицу (отметить знаком + загрязнители усиливающие изменения).

Изменения	Основные примеси в атмосфере					
	Углекислый газ	Метан	Озон	Сернистый газ	Оксиды азота	Фреоны
Парниковый эффект						
Разрушение озонового слоя						
Кислотные дожди						
Фотохимический смог						
Пониженная видимость атмосферы						

Тема: Принципы охраны водной среды.
Цель: выяснить основные причины истощения водных ресурсов, основные виды загрязнения гидросферы.
Оборудование: раздаточный материал.

Ход работы

1. Теоретический материал.

Загрязнение гидросферы:

1. Нефть и нефтепродукты - Попавшая в морскую среду нефть начинает растекаться, стремясь попасть в мономолекулярный слой. Нефтяная пленка приводит к повышению температуры поверхностного слоя воды. Оказавшись в водной среде, подвергается интенсивному фотохимическому и биологическому окислению (при этом для окисления 1 л нефти требуется столько кислорода, сколько его содержится в 400 ООО л воды). Нетрудно сделать вывод, что это приводит к обеднению морской фауны прибрежной зоны (главным образом из-за потери кислорода). Наиболее легко растворимой в водной среде частью нефти являются ароматические углеводороды, которые, кстати, считаются и наиболее токсичными. Именно они представляют смертельную опасность для рыб, особенно мальков. Чрезвычайно токсично также дизельное топливо, загрязняющее в первую очередь портовые акватории вследствие халатности (а нередко — и преступных действий) команд судов.
2. Тепловое загрязнение - связано с повышением температуры вод в результате их смешивания с более нагретыми поверхностными или технологическими водами. Так, например, известно, что на площадке Кольской атомной станции, расположенной за Полярным кругом, через 7 лет после начала эксплуатации температура подземных вод повысилась с 6 до 19 °С вблизи главного корпуса. Это приводит к уменьшению содержания кислорода в водной среде, увеличению токсичности имеющихся в ней загрязнителей, уменьшению доступа света к водной растительности, стимулированию роста вредных синезеленых водорослей и т. п.
3. Пестициды и удобрения - Нитраты и фосфаты служат своеобразными удобрениями для водных растений. В результате водоемы пышно «цветут», резко увеличиваются кормовые ресурсы (фитопланктон, микроводоросли поверхностного слоя), затем возрастает количество рыбы, ракообразных и других организмов. Однако со временем огромные толщи фитомассы отмирают, расходуя при этом все запасы кислорода. В водоеме интенсивно накапливается сероводород, а сам он, агонизируя, постепенно «умирает». Пестициды составляют группу веществ, используемых для борьбы с вредителями и болезнями растений. Пестициды оказывают токсичное воздействие на все организмы. С повышением температуры токсическое воздействие практически всех ядохимикатов усиливается.
4. СПАВ – входя в состав синтетических моющих средств. СПАВ часто образуют в водоемах слои пены, толщина которых на шлюзах и порогах достигает 1 м и более, что приводит к нарушению газообмена на границе воздух – вода. СМС содержат ряд токсичных для водных организмов веществ.

2. Практическая часть.

Задание 1. Используя данные таблицы 1 определите долю каждой отрасли в общем загрязнении гидросферы в России, постройте столбчатую диаграмму «Главные источники загрязнения гидросферы России», сделайте вывод.

Таблица 1. Характеристика загрязнений гидросферы в России в 2006 г.

Отрасли	Млн. куб. м	%
Обрабатывающая промышленность	3772	
Добыча полезных ископаемых	1021	
Производство и распределение электроэнергии, газа и воды	9196	
Транспорт и связь	138	
Сельское хозяйство и лесное хозяйство	1036	
Коммунальные услуги	1879	
Всего		100

Алгоритм выполнения задания:

1. Определите долю каждой отрасли промышленности в общем загрязнении гидросферы.
2. Постройте столбчатую диаграмму, используя масштаб в 1 см 10%.
3. В диаграмме отложите долю каждой отрасли в общем загрязнении гидросферы, используя масштаб в 1 см 10%.
4. Сделайте вывод об основных отраслях промышленности, загрязняющих гидросферу.

Задание 2. Используя теоретический материал заполните таблицу «Загрязнение гидросферы». Отметьте знаком «+» загрязнители вызывающие изменение качества воды.

Загрязнители	Изменение физико-химических процессов водоемов				
	температу-ра	растворен-ный кислород	токсичность	доступ света	продуктивность
Нефть и нефтепродук-ты					
Тепловое загрязнение					
Пестициды и удобрения					
СПАВ					

Задание 3. Используя данные таблицы 2. Постройте столбчатую диаграмму «Источники загрязнения водной среды нефтяными углеводородами», сделайте вывод.

Таблица 2. Источники загрязнения водной среды нефтяными углеводородами

Источник загрязнений	Количество сброса, тыс. т
общие загрязнения нефтью и нефтепродуктами на преступный сброс с судов промывочных и балластных вод	550
приток с речными водами	40
потери при переливе нефти с танкеров при загрузке	420
береговые промышленные сточные воды	200
атмосферные осадки	300
катастрофы танкеров	300
шельфовое бурение	50
итого	

Алгоритм выполнения задания:

1. Определите общее загрязнение гидросферы.
2. Определите долю каждого источника загрязнения в общем загрязнении гидросферы нефтяными углеводородами.
3. Постройте столбчатую диаграмму, используя масштаб в 1 см 10%.
4. В диаграмме отложите долю каждого источника в общем загрязнении гидросферы нефтяными углеводородами, используя масштаб в 1 см 10%.
5. Сделайте вывод об основных источниках загрязнения.

Задание 4. Используя данные таблицы 3 постройте картограмму «Концентрация нефтепродуктов в мировом океане»

Таблица 3. Концентрация нефтепродуктов в Мировом океане.

Районы Мирового океана	Концентрация нефтепродуктов
Тихий океан	200 мкг/л
Атлантический океан	160 мкг/л
Северное море	350 мкг/л
Средиземное море	950 мкг/л
Балтийское море	8 мкг/л

Алгоритм выполнения задания:

1. Подпишите название карты. На карте работают только карандашами.
2. Разработайте шкалу концентрации. В условных обозначениях разными цветами покажите шкалу концентрацию нефтепродуктов (- уровень концентрации).
3. На контурной карте заштрихуйте соответствующим цветом район Мирового океана с данной концентраций нефтепродуктов, подпишите район.
4. Сделайте вывод об основном районе загрязнения и о влиянии загрязнения нефтепродуктами на гидросферу.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования – зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием данной дисциплины.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования.

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Критерии оценки уровня овладения обучающимися компетенциями на этапе зачета с оценкой по учебной дисциплине

Оценка	*Характеристики ответа обучающегося*
Отлично	самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики; самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу
Хорошо	самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия; самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение,используя понятия
Удовлетворительно	Самостоятельно в основном представил ответ на поставленные вопросы, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя понятия; в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном понятия
Неудовлетворительно	не представил ответов на поставленные вопросы, не решил поставленные задачи

Перечень примерных вопросов и заданий

1. Термин «экология» был введен в научный обиход в 1866 г.:
   1. Ю. Либихом;
   2. В. В. Докучаевым;

3. Э. Геккелем;
4. Н. А. Северцевым.

2. Экологические факторы — это...

1. факторы, связанные с влиянием организмов друг на друга;
2. любые свойства или компоненты внешней среды, оказывающие влияние на организмы;
3. факторы, связанные с влиянием окружающей среды на человека.

3. Абиотические факторы — это...

1. экологические факторы среды, относящиеся к неживой природе;
2. экологические факторы среды, показывающие способы воздействия человека на живые организмы;
3. экологические факторы среды, связанные с влиянием организмов друг на друга.

4. Извержение вулкана относится к загрязнению:

1. механическому;
2. химическому;
3. антропогенному;
4. естественному.

5. Особо охраняемое законом пространство, пребывание в пределах которого очень строго ограничено или запрещено, называется:

1. национальным парком;
2. памятником природы;
3. заповедником;
4. заказником.

6. Загрязнение атмосферы города в виде аэрозольной пелены, дымки, тумана, вызванное поступлением в нее большого количества выхлопных газов, пыли, дыма и других загрязняющих веществ называется…

1. дымом;
2. смогом;
3. пылью;
4. туманом.

7. Какие проблемы называются экологическими?

1. Любые явления, связанные с нерациональным взаимодействием общества и окружающей среды;
2. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности;
3. Экологически оправданное воздействие на виды, популяции и экосистемы;
4. Увеличение продолжительности жизни людей.

8. Решите экологическую задачу. Водоем в небольшой степени был загрязнен радиоактивными веществами. Проведенные лабораторные анализы показали, что хищные рыбы являются самыми загрязненными живыми организмами в водоеме. Как можно объяснить этот факт?

9. Установите последовательность организмов в цепи питания:

1. рыбы макрофаги
2. птицы ихтиофаги
3. зоопланктон
4. фитопланктон

10. Установите соответствие между экологическими факторами и их группами.

ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКТОР	ГРУППА
А) вырубка леса Б) отстрел животных В) повышенный уровень шума	1) косвенного действия 2) прямого действия

Г) загрязнение окружающей среды	

11. К глобальным экологическим проблемам не относятся:
    1. парниковый эффект и потепление климата на Земле;
    2. рост дефицита водных ресурсов;
    3. обезлесивание и опустынивание;
    4. ухудшение состояния среды обитания жителей г. Москва.
12. К антропогенным факторам и причинам развития опустынивания не относится:
    1. выжигание прошлогодней сухой травы;
    2. длительные засухи;
    3. вырубка деревьев и кустарников;
    4. перевыпас скота.
13. Преднамеренное воздействие на природу является:
    1. взрыв подземных газов;
    2. кислотные дожди;
    3. землетрясение;
    4. вырубка лесов.
14. Последствиями выпадения кислотных осадков являются:
    1. выщелачивание металлов из почвы;
    2. повышение устойчивости лесов к природным загрязнителям и болезням;
    3. закисление озер и гибель гидробионтов;
    4. усиленное развитие фитопланктона и эвтрофикация водоемов.
15. Важнейшим свойством почвы является:
    1. плодородие;
    2. плотность;
    3. состав;
    4. структура.
16. Что относится к физическому загрязнению окружающей среды:
    1. Шумовое загрязнение;
    2. Загрязнение бактериями;
    3. Загрязнение углекислым газом;
    4. Загрязнение тяжелыми металлами.
17. Озоновый слой – необходимое условие существование биосферы, потому что он:
    1. Образуется в результате космических излучений;
    2. Препятствует проникновению ультрафиолетовых лучей;
    3. Препятствует загрязнению атмосферы;
    4. Препятствует загрязнению биосферы.
18. Основным химическим загрязнителем атмосферы является:
    1. углекислый газ;
    2. азот;
    3. кислород;
    4. угарный газ.
19. Какое из определений мониторинга окружающей среды наиболее точно отражает его сущность:
    1. Наблюдение за состоянием окружающей среды;
    2. Количественная оценка состояния окружающей среды;
    3. Системное наблюдение и прогноз состояния окружающей среды;
    4. Управление качеством окружающей среды.

20. Восстановите правильную последовательность этапов принятия решения по снижению экологического риска:

1. Оценка риска;
2. Анализ рисков;
3. Управление риском.

Эталон ответов

Вопрос	Вариант
	1
1	3
2	2
3	1
4	4
5	3
6	2
7	1
8	Хищные рыбы – заключительное звено в цепи питания: растения или зоопланктон - растительноядные рыбы и мальки - хищные рыбы
9	4312
10	1)ВГ; 2)АБ
11	4
12	2
13	4
14	3
15	1
16	1
17	2
18	1
19	3
20	213

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Тарасенко В.Н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Коммерция»
Председатель ПЦК_____/Е.С.Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....**Ошибка! Закладка не определена.**
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 23

1. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.;	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность

ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.		различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	**Разделы (темы) дисциплины**	**Наименование оценочного средства**
1.	**Основы микробиологии**	
1	Тема 1.1Морфология микроорганизмов	Фронтальный опрос, Тест Практическая работа
2	Тема 1.2.Физиология микроорганизмов	Тест Практическая работа Самостоятельная работа
3	Тема 1.3.Влияние внешней среды на микроорганизмы	Самостоятельная работа
4	Тема 1.4Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Тест Практическая работа Самостоятельная работа
2.	**Гигиена и санитария в организациях питания**	
5.	Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Тест Практическая работа Самостоятельная работа
6.	Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Тест Практическая работа Самостоятельная работа

7.	Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Тест Практическая работа Самостоятельная работа
8.	Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Тест Практическая работа Самостоятельная работа
3.	**Основы физиологии питания**	
9.	Тема 3.1Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Опрос Практическая работа Самостоятельная работа
10.	Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Опрос Практическая работа Самостоятельная работа
11.	Тема 3.3 Обмен веществ и энергии	Опрос Практическая работа Самостоятельная работа
12.	Тема 3.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Опрос Практическая работа Самостоятельная работа

Форма промежуточного контроля – экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя.

«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень одготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; – в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, но обучающийсяобладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного опроса:

1. Основные понятия и термины микробиологии.
2. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.
3. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.
4. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.
5. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.
6. Определение основных групп микроорганизмов.
7. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.
8. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.
9. Химический состав клеток и микроорганизмов.
10. Ферменты микроорганизмов.
11. Обмен веществ и питание микробов.
12. Рост и размножение микробов
13. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.
14. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.
15. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.
16. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
17. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.
18. Санитарно-показательные микроорганизмы.

19. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
20. Микробиология основных пищевых продуктов.
21. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.
22. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции
23. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.
24. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.
25. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
26. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.
27. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве
28. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.
29. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.
30. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания
31. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.
32. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения
33. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.
34. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.
35. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок
36. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).
37. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация
38. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции
39. Пищевые вещества и их значение для организма человека;
40. Суточная норма потребности человека в питательных веществах и факторы, которые влияют на суточную потребность.
41. Основные процессы обмена веществ в организме
42. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
43. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
44. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
45. Назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет;
46. Методики составления рационов питания

Выполнение практических работ.

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических работ по учебной дисциплине ОП.01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Тема 1.1 Морфология микробов

Практическая работа «Строение микроскопа. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей»

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков микроскопирования».

Задание:

1. Выполнить практическое задание.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Практическая работа «Определение степени свежести продовольственных товаров методом микроскопирования»

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков определения степени свежести продовольственного сырья методом микроскопирования»

Задание:

1. Выполнить практическое задание.
2. Ответить на контрольные вопросы

Тема 2.1 Личная и производственная гигиена

Практическая работа «Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения СанПиН» Решение ситуационных задач»

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по соблюдению правил личной гигиены.

Задание:

1.Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Тема 2.2.Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Практическая работа «Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве»

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение умений анализировать материалы расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве»

.**Задание:**

1.Провести анализ установленных фактов при проверке пищевого производства и сделать выводы о причине возникновения пищевых заболеваний.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа «Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве»

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков профилактики распространения пищевых заболеваний.

Задание:

1.Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Тема 2.4 Санитарно- гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов

Практическая работа «Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение умений проводить гигиеническую оценку качества готовой продукции (бракераж».

.**Задание:**

1.Решение кейс-задач

2. Ответить на контрольные вопросы.

Тема 3.1Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Практическая работа: Оценка пищевой ценности сырья, готовых блюд

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение умений проводить оценку пищевой ценности сырья, готовых блюд

Задание:

1.Решение кейс-задач

2. Ответить на контрольные вопросы.

Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Практическая работа: Изучение системы пищеварения

Цель: Приобретение знаний и умений проводить оценку процессам, происходящим в пищеварительном тракте с пищевыми веществами.

Задание:

1.Зарисовать систему пищеварения и зафиксировать процессы, происходящие в каждом органе.

2. Ответить на контрольные вопросы

Тема 3.3 Обмен веществ и энергии

Практическая работа: Расчет калорийности блюд

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение умений проводить расчет калорийности блюд

Тема 3.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Практическая работа: Составление меню суточного рациона для различных групп населения

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение умений составления меню суточного рациона для различных групп населения

Комплект заданий для тестирования

по учебной дисциплине ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Тема1. Морфология микроорганизмов

.1. Отметьте, к каким микробам относится возбудитель ботулизма:

1. аэробам;
2. анаэробам;
3. аэробам и факультативным анаэробам;
4. спорообразующим анаэробам

2.Дополните определение: Психрофилы — это...

I . теплолюбивые микроорганизмы, растут при минимальной температуре +3 5°С;
2. холодолюбивые микроорганизмы: растут при минимальной температуре -10°С;
3. микроорганизмы, любящие средние температурь:, растут до +'_ 3°С;
4 . влаголюбивые микроорганизмы

3. Отметьте правильный ответ:
Совершенные грибы

1. способны размножаться вегетативно
2. способны размножаться спорами
3. способны размножаться вегетативно и спорами
4. не способны размножаться

4. Отметьте правильный ответ:
Культурные дрожжи

1. используются человеком
2. обладают высокой бродильной способностью
3. вызывают порчу пищевых продуктов
4. 4. не способны размножаться

5.Отметьте правильный ответ:
Характерные признаки плесневых грибов:

1. микроорганизмы, внутриклеточные паразиты, размножаются только в живых клетках.
2. микроорганизмы, передвигающиеся с помощью усиков
3. микроорганизмы, способные легко проходить через бактериальные фильтры.
4. микроорганизмы, образующие мицелий

6.Отметьте правильный ответ:
Почему споры бактерий устойчивы к неблагоприятным воздействиям?

1. низкое содержание воды, плотная оболочка
2. малые размеры
3. круглая форма
4. высокое содержание воды, плотная оболочка

7. Дополните определение:
Плазмолис –

1. явление, аэробного дыхания
2. цитоплазма обезвожена, высокое осмотическое давление внешней среды

3. проникновение кислорода в клетку
4. самопереваривание клетки

8.Отметьте правильный ответ:
Вирусы отличаются от бактерий тем, что содержат:
1.ДНК и РНК;
2.ДНК или РНК;
3.не содержат ДНК
4.размножаются спорами

9. Отметьте правильный ответ:
Функции клеточной стенки бактерий
1. Контакт с внешней средой
2. Участие в обмене веществ
3. Защита от действия внешних вредных факторов
4. Поддержание постоянной формы

10. Отметьте правильный ответ:
Какие микроорганизмы не имеют клеточного строения?
1. Кокки
2. Палочки
3. Извитые
4. Вирусы

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**2**	**6**	**2**
2	**2**	**7**	**4**
3	**3**	**8**	**2**
4	**1**	**9**	**2,3,4**
5	**4**	**10**	**4**

Тема 1.2.Физиология микроорганизмов

1. Биологические факторы, влияющие на развитие микроорганизмов:

1. ядовитые вещества-окислители;
2 низкие температуры;
3.антагонизм, ингибиторы
4 симбиоз

2.Какие виды брожений положены в основу получения: кефира
1 молочнокислое
2 маслянокислое
3 пропионовокислое
4 спиртовое

3.Наиболее распространенный в молочной промышленности режим тепловой обработки:

1. Пастеризация
2. Кипячение
3. Стерилизация
4. Правильного ответа нет

4.Дополните определение:
Плазмолис –

1. явление, аэробного дыхания
2. цитоплазма обезвожена, высокое осмотическое давление внешней среды
3. проникновение кислорода в клетку
4. самопереваривание клетки

5. .Дополните: Симбиоз — это взаимоотношения, устаняавливающиеся в одной и той же среде разных видов микроорганизмов, при которых один вид:

Ответы:

1. создает условия дальнейшего развития другого вида микроорганизмов;
2. приносят взаимную пользу друг другу;
3. происходит борьба;

4 . одни микроорганизмы питаются готовыми питательными веществами других микроорганизмов

6. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

1. передвижение и питание
2. дыхание и размножение
3. обезвоживание и сморщивание
4. питание и размножение

7. Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи клетки микробов.

1. ферменты
2. углеводы
3. белки
4. Жиры

8. Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?

1. вода
2. . белки
3. жиры
4. Углеводы

9. В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из клетки переходит

1. в другую клетку
2. в окружающую среду
3. остается в этой клетке
4. Испаряется

10. Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений

1. аутотрофные

2. паратрофные
3. гетеротрофные
4. Микротрофы

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**1-2, 2-1**	**6**	**2**
2	**2**	**7**	**1**
3	**1**	**8**	**1**
4	**2**	**9**	**2**
5	**2**	**10**	**1**

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

1..Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов
1. 0-5°С
2. 5-15°С
3. 35-37°С
4. 25-35°С

2.Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются
1. . способы дыхания, питания
2. . температура, влажность, действие света, характер питательной среды
3. . способы размножения, характер среды
4. . влажность, температура, способ дыхания

3.При какой температуре протекает метод пастеризации?
1. . 30-60°С
2. . 60-90°С
3. . 90-100°С
4. . 100-120°С

4.При какой температуре протекает метод стерилизации?
1. . 30-60°С
2. . 60-90°С
3. . 90-100°С
4. . 100-120°С

5.Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°С
1. . психрофильные
2. . мезофильные
3. . термофильные

6.Чему способствует повышенная влажность?
1. . увеличению количества растворимых питательных веществ
2. . повышению скорости размножения микробов
3. . повышению скорости передвижения микробов
4. . повышению скорости дыхания микробов

7. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?

1. . на изменении температуры
2. . на изменении влажности
3. . на изменении давления
4. . на изменении реакции среды

8.Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов

1. . фитонциды
2. . антибиотики
3. . ферменты
4. . катализаторы

9.Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?

1. уксусную кислоту
2. бензойную кислоту
3. хлорную известь
4. пищевую соду

10. Нижний предел влажности среды для развития бактерий и плесневых грибов

1. . 15%
2. . 25%
3. . 30%
4. . 50%

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**3**	**6**	**2**
2	**2**	**7**	**4**
3	**2**	**8**	**2**
4	**4**	**9**	**3**
5	**3**	**10**	**1**

Тема 2.1 Личная и производственная гигиена

1. Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых:

1. дезинфекция;
2. дезинсекция;
3. дератизация.
4. дегазация

2.Дайте заключение о качестве воды централизованной системы водоснабжения, если в 1л воды 20 бактерий группы кишечной палочки. Определите коли-титр и коли-индекс.

1. коли-индекс 20, коли-титр 50, не отвечает требованиям;
2. коли-индекс 100, коли-титр 10, отвечает требованиям;
3. коли-индекс 10, коли-титр 50, не отвечает требованиям;
4. коли-индекс 50, коли-титр 100, не отвечает требованиям

3.В качестве санитарно-показательных микроорганизмов используют представителей:
1. Нормальной микрофлоры человеческого тела
2. Нормальной микрофлоры человеческого тела и животных (чаще микрофлоры кишечника)
3. Микрофлоры почвы
4. Микрофлоры воздуха

4.Критерием неудовлетворительного качества санитарной обработки оборудования является обнаружение в смыве:
1. Бактерии группы кишечной палочки
2. Дрожжей
3. Спорообразующих микробов
4. Любых микробов

5. Мероприятия по борьбе с грызунами:
1.дезинфекция;
2.дезинсекция;
3.дератизация.
4.дегазация

6.Санитарно показательные микроорганизмы должны удовлетворять следующим требованиям
1. Быть специфичными, т.е. указывать на попадание во внешнюю среду загрязнений только от человека и животных.
2. Быть устойчивыми во внешней среде.
3.Расти на питательных средах и поддаваться идентификации.
4.Быть спорообразующими

7.Инвентарь для уборки туалетов:
1. Имеет сигнальную окраску
2. Хранится отдельно от инвентаря для уборки помещений
3. Хранится в специально отведённом для уборочного инвентаря месте
4. Хранится на улице

8.Генеральная уборка и дезинфекция проводится:
1. Не реже одного раза в квартал
2. Не реже одного раза в неделю
3. Не реже одного раза в месяц
4. Ежесменно

9.Температура горячей воды должна быть:
1.Не менее 65^0 С
2. Не менее 55^0 С
3.Не менее 50^0 С
4.Не менее 45^0 С

10.Дайте заключение о качестве воды централизованной системы водоснабжения, если в 1л воды 10 бактерий группы кишечной палочки. Определите коли-титр и коли-индекс
1.коли-индекс 10, коли-титр 100, не отвечает требованиям;
2 коли-индекс 100, коли-титр 10, отвечает требованиям;
3.коли-индекс 10, коли-титр 50, не отвечает требованиям;

4.коли-индекс 50, коли-титр 10 0, не отвечав: требованиям

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**2**	**6**	**1,2,3**
2	**1**	**7**	**2**
3	**2**	**8**	**2**
4	**1**	**9**	**3**
5	**3**	**10**	**1**

Тема 2.2.Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

1.Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?
1.. фарфоровую
2.. стеклянную
3.. из нержавеющей стали
4.. цинковую

2.Санитарная обработка технологического оборудования проводится:
1. По мере загрязнения
2. По окончанию работы
3. В конце смены
4. По распоряжению администрации

3.К каким факторам относятся канцерогенные вещества?
1.. физические
2.. химические
3.. биологические
4.. психофизиологические

4.Использование растворов хлорной извести, хлорамина, гипохлорида кальция относится к
1.химическим методам дезинфекции
2.физическим методам дезинфекции
3.биологическим методам дезинфекции
4.физиологическим методам дезинфекции

5.Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?
1. рыба съедобная
2 рыба соленая
3. рыба сырая
4. рыба сом

6.Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены
1.. иметь короткую стрижку
2.. иметь маникюр

3..работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения
4. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

7.Для внутренней отделки помещений используют:
1.Масляные краски
2. Кафельную плитку
3.Материалы, поддающиеся санитарной обработке
4.Известковую побелку

8.Уборка рабочих мест проводится:
1.работниками
2.специальным персоналом
3.уборщицами
4.дежурными

9.Для мытья посуды используют**:**
1. Щётки
2. Губки
3. Тряпки
4. Все перечисленное

10.Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха, ультрафиолетового облучения относится к
1. химическим методам дезинфекции
2.. физическим методам дезинфекции
3.. биологическим методам дезинфекции
4. физиологическим методам дезинфекции

Ключ к тесту

№ вопроса	**Правильный ответ**	**№ вопроса**	**Правильный ответ**
1	**4**	**6**	**3,4**
2	**3**	**7**	**3**
3	**2**	**8**	**1**
4	**1**	**9**	**1**
5	**3**	**10**	**2**

1.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

1.Надёжно позволяет освободиться от сальмонелл следующий метод кулинарной обработки:
1.Копчение
2.Соление
3.Действие высокой температуры
4.Освободиться невозможно

2.Наиболее распространенный в молочной промышленности режим тепловой обработки:
1.Пастеризация

2.Кипячение
3.Стерилизация
4.Ультрапастеризаия

3.Тушки птицы дефростируют
1. На воздухе или в воде
2. На воздухе
3. В растворе поваренной соли
4. Предварительная разморозка не требуется

4.В каком случае разрешается использование фритюрного жира:
1. Желтый цвет, слабо выраженный горьковатый вкус, без постороннего запаха
2.Значительные потемнения, вызывает першение
3.Горький вкус, потемнение
4.Ограничений по использованию нет

5. Как оценивается качество фритюрного жира на производстве:
1. Органолептическим методом
2. Микробиологическим методом
3. Физико-химическим методом
4. Арбитражным

.6. Определите последовательность операций: приготовление студня:
1.Кипячение мяса в формах
2.Остывание до температуры 25^0 на столах
3.Доохлаждение
4.Хранение при температуре $4\text{-}6^0$

7. Готовность изделия из мяса определяют:
1.серым цветом мяса на разрезе
2. выделением бесцветного сока
3.по консистенции
4. по времени

8.Рыбу размораживают
1.В дефростере,
2.В СВЧ – печах
3.На воздухе, в холодной воде
4.В теплой воде

9. Хранение яйца в производственных цехах:
1.В кассетах обработанные яйца
2.В коробках необработанные яйца
3.В промаркированной посуде обработанные яйца
4.В посуде обработанные яйца

10. Определите последовательность мойки сырых овощей и зелени для салатов:
1.Ополаскивание проточной водой
2.Очистка
3.Выдержка в растворе уксусной кислоты или поваренной соли
4.Переборка

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**3**	**6**	**1,2,3,4**
2	**1**	**7**	**1,2**
3	**2**	**8**	**3**
4	**1**	**9**	**3**
5	**1**	**10**	**4,2,3,1**

Тема 2.4 Санитарно - гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов

1.Какие яйца подлежат приёмке?

1. С загрязнённой скорлупой
2. С насечкой,
3. Миражные
4. Чистые, целые

2.Лица, сопровождающие пищевые продукты, должны:

1.Иметь спецодежду
2.Медицинскую книжку, спецодежду
3.Водительское удостоверение
4.Паспорт

3.Разрешено принимать в предприятиях общественного питания

1.Мясо без ветеринарного клейма
2.Культивируемые грибы
3.Непотрошеную птицу
4.Яйца с насечкой

4.Маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности:

1. Хранить в течение 72 часов
2. Следует сохранять до полного использования продукта
3. Учёту или хранению не подлежит
4. Хранить по умолчанию

5. Рыбу мороженную хранят

1. в таре поставщика
2. на крючьях
3. на стеллажах
4. навалом

6. Требования, предъявляемые к пищевым продуктам: они должны

1. Отвечать требованиям нормативных документов, иметь документы, подтверждающие качество и безопасность
2. Отвечать требованиям нормативных документов, иметь документы, подтверждающие качество и безопасность, быть в исправной, чистой таре
3.) Сопровождаться сертификатом соответствия
4) верно 1 и 3

7.Особоскоропортящеся и скоропортящиеся продукты перевозят:

1. Изотермическим транспортом
2. Охлаждающим транспортом
3. Автотранспортом, имеющим санитарный паспорт
4. Правильного ответа нет

8. Картофель в ПОП хранят:

1. на стеллажах,
2 в ларях
3 навалом
4 в ларях в темном помещении

9.Субпродукты хранят:

1. В таре поставщика
2. На крючьях
3. На стеллажах
4. Навалом

10.Какие пищевые продукты подлежат приёмке?

1. Консервы без этикеток,
2. Консервы домашнего происхождения, непотрошеная дичь
3. Непотрошеная дичь
4. Яйца с насечкой

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**4**	**6**	**2**
2	**2**	**7**	**1**
3	**2**	**8**	**4**
4	**3**	**9**	**1**
5	**2**	**10**	**3**

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена – экзамен

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности43.02.15 «Поварское и кондитерское дело

Содержание определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности43.02.15 «Поварское и кондитерское дело ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Принципы отбора содержания

Ориентация на требования к результатам освоения УД ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности43.02.15 «Поварское и кондитерское дело и рабочей программой УД ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена задается тестовое задание

2. Критерии оценивания промежуточного контроля в форме экзамена

Выполненные тестовые задания оцениваются по нижеприведенной табличной форме

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно

1. Перечень примерных вопросов/ комплект билетов

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по учебной дисциплине дело ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.Опасность возникновения отравления кремовыми кондитерскими изделиями определена соотношением следующих ингредиентов:

1.жира и сахара;
2.сахара и влаги;
3.муки и сахара;
4. влаги и жира

2. Найдите соответствие

1. Устойчивость (иммунитет) свежих плодов, обусловлена:

2. **Устойчивость квашенных (соленых, моченых) обусловлена**:

Ответы:

1. солью, молочной кислотой
2. гликозидами, солью, молочной кислотой, эфирными маслами;
3. кислотностью сока, гликозидами, дубильными веществами, эфирными маслами, фитонцидами

3.Дайте заключение о качестве воды централизованной системы водоснабжения, если в 1л воды 20 бактерий группы кишечной палочки. Определите коли-титр и коли-индекс.

5. коли-индекс 20, коли-титр 50, не отвечает требованиям;
6. коли-индекс 100, коли-титр 10, отвечает требованиям;
7. коли-индекс 10, коли-титр 50, не отвечает требованиям;
8. коли-индекс 50, коли-титр 100, не отвечает требованиям

4.Критерием не удовлетворительного качества санитарной обработки оборудования является обнаружение в смыве:

1. Бактерии группы кишечной палочки
2. Кишечной палочки
3. Спорообразующих микробов
4. Любых микробов

5.В заражении сальмонеллёзом человека наибольшая роль принадлежит:

1. Мясным продуктам
2. Мясным и птице продуктам
3. Продуктам растительного происхождения
4. Консервам

6.Утиные и гусиные яйца для пищевых целей используются:

1. Без ограничений
2. правильного ответа нет
3. В ПОП
4. В розничной торговле

7. Работники пищевых предприятий - больные сальмонеллёзом подлежат:

1. Отстранению от работы
2. Переводу на работу в подсобные рабочие
3. Отстранению от работы и госпитализации
4. Правильного ответа нет

8.В процессе созревания рыбы при посоле происходит:

1. Стерилизация продукта
2. Размножение микрофлоры
3. Отмирание большей части микрофлоры
4. Правильного ответа нет

9. При обнаружении в торговой сети дефектных банок (помятость, перекос), приводящих к нарушению герметичности, консервы:

1. Срочно реализуются
2. Реализуются на общих основаниях
3. Снимаются с реализации, рекомендуются на корм животным
4. Правильного ответа нет

10 . При обнаружении на рыбе холодного копчения плесени, проникшей в ткань продукт следует:

1. Снимается с реализации, уничтожается
2. Снимается с реализации, рекомендуется на корм животным
3. Реализуется на общих основаниях
4. Правильного ответа нет

11. Определите соответствие:
1**) Совершенные грибы**
2) Несовершенные грибы
5. Способны размножаться вегетативно
6. Способны размножаться спорами
7. Способны размножаться вегетативно и спорами

12.Кузов автотранспорта для перевозки сырья и пищевых продуктов оборудуется
1. Стеллажами
2. Ящиками
3. Коробами
4.Перегородками

13. Выберите соответственно

1.Запрещается принимать в предприятиях общественного питания
2.Можно принимать в предприятиях общественного питания

1.Мясо без ветеринарного клейма
2.Культивируемые грибы
3.Грибы культивируемые, съедобные, яйца с насечкой
14. Лица, сопровождающие пищевые продукты, должны:
1.Иметь спецодежду
2.Медицинскую книжку, спецодежду
3.Водительское удостоверение
4.Паспорт

15. Какие яйца подлежат приёмке?
1.С загрязнённой скорлупой, имеющие ветеринарное свидетельство
2.С насечкой, имеющие ветеринарное свидетельство
3.Имеющие ветеринарное свидетельство
4.Чистые, целые имеющие ветеринарное свидетельство

16. Качество фритюрных жиров проверяют по органолептическим показателям
1.1 раз в неделю
2.Перед началом работы
3.До начала и по окончании жарки
4.По графику

17.Дайте заключение о качестве воды централизованной системы водоснабжения, если в 1л воды 10 бактерий группы кишечной палочки. Определите коли-титр и коли-индекс
1. коли-индекс 10, коли-титр 100, не отвечает требованиям;
2. коли-индекс 100, коли-титр 10, отвечает требованиям;
3. коли-индекс 10, коли-титр 50, не отвечает требованиям;
4. коли-индекс 50, коли-титр 10 0, не отвечав: требованиям.

18. Готовность изделий из птицы определяется
1.Серым цветом мяса на разрезе
2.Выделением бесцветного сока, по консистенции
3.По консистенции
4.Поджаристой корочкой

19. Определите соответствие
1) Чистую столовую посуду хранят
2) Чистые столовые приборы хранят
1. В зале, в специальных ящиках-кассетах
2. В закрытых шкафах или на решётках
3.В моечном отделении

20.Текущая уборка помещений проводится
1.Ежедневно
2.В обед
3.В конце смены
4.Своевременно, по мере необходимости

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по учебной дисциплине дело ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.От содержащегося в пищевом продукте афлотоксина можно освободиться путем:
1. пастеризации;
2. кипячения;
3. стерилизации;
4 . термическая обработка не эффективна

2. Найдите соответствие
2. Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых:
3. Мероприятия по борьбе с грызунами:
Ответы:
1дезинфекция;
2дезинсекция;
3. дератизация
4.

3.Какие заболевания относится к пищевым отравлениям?
1. стафилококковые интоксикации;
2. ботулизм, микотоксикоз;
3. сальмонеллез; микотоксикоз;
4. верно 1 и 2;

4. В качестве санитарно-показательных микроорганизмов используют представителей:
1. Нормальной микрофлоры человеческого тела
2. Нормальной микрофлоры человеческого тела и животных (чаще микрофлоры кишечника)
3. Микрофлоры почвы
4. Микрофлоры воздуха

5. При вспышках дизентерии основным путем передачи инфекции является:
1. Бытовой

2. Воздушно-капельный
3. Пищевой
4. Прямого контакта

6. Сальмонеллёз чаще всего передаётся:
1. Пищевым
2. Воздушно-капельным
3. Водным путем
4. Правильного ответа нет
5.

7. Основной профилактической мерой предупреждения распространения сальмонеллёза пищевым путем является:
1. Тщательная тепловая обработка пищевых продуктов
2. Соблюдение режима хранения
3. Соблюдение срока хранения
4. Правильного ответа нет
5.

8. Наиболее распространенный в молочной промышленности режим тепловой обработки:
5. Пастеризация
6. Кипячение
7. Стерилизация
8. Правильного ответа нет
9.

9. Простокваша, ряженка относится к кисломолочным продуктам, полученным путем:
1. Молочнокислого брожения
2. Спиртового брожения
3. Смешанного брожения
4. Правильного ответа нет
5.

10.Термин «охлаждение» рыбы предусматривает:
1. Замораживание рыбы на поверхности
2. Снижение температуры внутри тушки рыбы от 0 до -2 градусов
3. Замораживание рыбы по всей глубине
4. Правильного ответа нет
5.

11. При выявлении в торговой сети рыбной кулинарии с истёкшим сроком реализации с неизменными органолептическими показателями продукцию следует:
1. Снимается с реализации, уничтожается
2. Реализуется на общих основаниях
3. Снимается с реализации, рекомендуется на корм животным
4. Правильного ответа нет

12. Определите соответственно:
1) Культурные дрожжи
2) Дикие дрожжи
1.используются человеком
2.обладают высокой бродильной способностью
3вызывают порчу пищевых продуктов

13. Технологический инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов:

1. Нержавеющей стали
2. Нержавеющей стали, алюминия
3. Из материалов, разрешённых органами санэпидслужбы
4. Из меди, железа

14. Определите последовательность операций при мытье кухонной посуды:
1.Мытьё щетками при температуре 40^0, с добавлением моющих средств
2. Механическая отчистка от остатков пищи
3. Ополаскивание проточной водой с температурой 65^0
4. Просушивание на стеллаже

15. Требования, предъявляемые к автотранспорту для перевозки пищевых продуктов:
1. Специальный, чистый
2. Чистый
3. Имеет санитарный паспорт, специальный
4. Имеет техосмотр

16.Для мытья посуды используют:
1. Щётки
2. Губки
3. Тряпки
4. Все перечисленное

17. Выберите соответственно:
1) Разрешается принимать
2) Запрещается принимать
1. Непотрошеную птицу
2. Культивируемые грибы
3. Непотрошеную дичь и птицу

18. Выберите соответственно:
1)Рыбу размораживают
2)Мясо размораживают
1. В дефростере, на производственном столе, в СВЧ – печах
2. На воздухе, в теплой воде
3. На воздухе, в холодной воде с добавлением соли

19. Общая продолжительность рабочего времени в организациях устанавливается в соответствии:
1. С договорённостью
2. По заявлению
3. В соответствии с действующим законодательством о труде
4. Не нормируется

20. Выберите соответственно:
1. Посуду из нержавеющей стали
2. Посуду из алюминия и дюралюминия
Разрешено
1. использовать для приготовления пищи
2. использовать для приготовления и кратковременного хранения
3. использовать без ограничений

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по учебной дисциплине дело ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

.1. Дополните определение:
Пресервы из рыбы представляют собой продукт, приготовляемый в герметично закрытых банках путем:
1. посола и стерилизации;
2. посола и пастеризации;
3. посола и ферментативного созревания в банках с последующей термической обработкой;
4. посола и ферментативного созревания в банках;

без термической обработки.

2. Найдите соответствие -'
1.Устойчивость (иммунитет) свежих плодов, обусловлена:
2.Устойчивость квашенных (соленых, моченых) обусловлена:
1.Солью, молочной кислотой;
2..Гликозидами, солью, молочной кислотой, эфирными маслами;
3. Кислотностью сока, гликозидами, дубильными веществами, эфирными маслами, фитонцидами.

3. Отметьте, к каким микробам относится возбудитель ботулизма:
3. аэробам;
4. анаэробам;
3... аэробам и факультативным анаэробам;
4. спорообразующим анаэробам

4. Найдите соответствие:
Какие виды брожений положены в основу получения:
1. Кумыса
2.Простокваши
Ответы:
1.Молочнокислое
2.Спиртовое
3.Смешанное молочнокислое и спиртовое

5..Групповые заболевания сальмонеллезом чаще всего обусловлены потреблением:
1. Мясных блюд, подвергнутых тщательной тепловой обработке, но затем длительно хранившиеся
2. Пищевых продуктов, в рецептуру которых входит сырое яйцо
3. Блюд из птицы, мясных и яйцепродуктов, приготовленных из обсеменённого сальмонеллами сырья с нарушениями технологических режимов в приготовлениях
4. Правильного ответа нет
5.

6 .Кефир относится к кисломолочным продуктам полученным путем:
1. Молочнокислого брожения
2. Спиртового брожения
3. Смешанного брожения
4. Правильного ответа нет

7.Рыбу с признаками заболеваний не опасных для человека, портящими товарный вид, следует:

1. Использовать на общих основаниях
2. Снять с реализации рекомендовать на корм животным
3. Уничтожить
4. Правильного ответа нет

8. При выявлении из образца консервов С1.Perfringens, партия консервов:

1. Срочно реализуется
2. Реализуется на общих основаниях
3. Снимается с реализации, уничтожается
4. Повторно стерилизуется

9. Характерные признаки плесневых грибов:

1. микроорганизмы, внутриклеточные паразиты, размножаются только в живых клетках.
2. микроорганизмы, передвигающиеся с помощью усиков
3. микроорганизмы, способные легко проходить через бактериальные фильтры.
4. микроорганизмы, образующие мицелий
5.

10. Наиболее характерные симптомы ботулизма

1. расстройство зрения, речи, дыхания;
2. тошнота;
3. высокая температура;
4. диарея.

11. Дополните: Симбиоз — это взаимоотношения, устанваавливающиеся в одной и той же среде разных видов микроорганизмов, при которых :

5. один вид создает условия дальнейшего развития другого вида микроорганизмов;
6. несколько видов микроорганизмов приносят взаимную пользу друг другу;
7. между видами происходит борьба;
8. . одни микроорганизмы питаются готовыми питательными веществами других микроорганизмов

12. Санитарно показательные микроорганизмы должны удовлетворять следующим требованиям

1. Быть специфичными, т.е. указывать на попадание во внешнюю среду загрязнений только от человека и животных, быть устойчивыми во внешней среде, поддаваться идентификации.
2. Быть устойчивыми во внешней среде, расти на питательных средах и поддаваться идентификации
3.Расти на питательных средах и поддаваться идентификации.
4.Быть спорообразующими

13. Основной профилактической мерой предупреждения распространения сальмонеллёза пищевым путём является:

1. Тщательная тепловая обработка
2. Исключение повторного заражения готового продукта
3. Создания при хранении пищевых продуктов требуемых температурных условий.
4. верно 1,2,3

14. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует иметь:
1. Контейнер
2. Контейнеры с крышками
3. Мусоросборники любой конструкции
4. Выгребные ямы

15. Для внутренней отделки помещений используют:
1. Масляные краски
2. Кафельную плитку
3. Материалы, разрешенные органами госсанэпидслужбы
4. Известковую побелку

16. Генеральная уборка и дезинфекция проводится:
1. Не реже одного раза в квартал
2. Не реже одного раза в неделю
3. Не реже одного раза в месяц
4. Ежесмесячно

17. Выберите соответственно порядок хранения:
1**) Мороженое мясо хранят**
2) Охлаждённые мясные туши хранят
1. На крючьях
2. На стеллажах
3. Навалом

18. Для обработки сырой птицы:
1. Выделяют отдельный стол
2. Выделяют отдельный инвентарь
3. Выделяют отдельный стол и производственный инвентарь
4 Особых требований к обработке нет

19. Как оценивается качество фритюрного жира на производстве:
1. Органолептическим методом
2. Микробиологическим методом
3. Физико-химическим методом
4. Арбитражным

20.**Выберите соответственно:**
1)приготовление разрешено при наличии разрешения органов Роспотребнадзора
2)приготовление запрещено
1. макаронов по-флотски
2. студней, паштетов, блинчиков с мясным и ливерным фаршем
3. Супов – пюре

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по учебной дисциплине дело ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.Найдите соответствие:
1. Пищевые инфекции
2. Пищевые токсикоинфекции
1. дизентерия, гепатит А
2. эрготизм, афлотоксикоз;
3. сальмонеллез.
2. Найдите соответствие:
1.Комплекс мер по уничтожению насекомых:
2.Мероприятия по борьбе с бактериальными загрязнениями:

1.дезинфекция;
2.дезинсекция;
3. дератизация

3. Дополните определение: Психрофилы — это...
I. теплолюбивые микроорганизмы, растут при минимальной температуре +3 5°С;
4. холодолюбивые микроорганизмы: растут при минимальной температуре -10°С;
5. микроорганизмы, любящие средние температуры, растут до +'_ 3°С;
4. влаголюбивые микроорганизмы.

4. Найдите соответствие:
При выявлении в торговле рыбной кулинарии с неизмененными органолептичвекими показателями с истекшим сроком реализации, хранившейся при температуре:
1. +2 - -2°С;
2. +16 - +18°С;
Продукцию следует:
1. снять с реализации, уничтожить;
2 . снять с реализации, рекомендовать на корм животным,
3. продлить срок реализации и срочно реализовать.

5.Надёжно позволяет освободиться от сальмонелл следующий метод кулинарной обработки:
1. Копчение
2. Соление
3. Действие высокой температуры
4. Освободиться невозможно

6.Творог является продуктом:
1. Молочнокислого брожения
2. Спиртового брожения
3. Смешанного брожения
4. Правильного ответа нет

7. Сроки годности вареных колбас могут быть увеличены при применении:
1. Новых видов оболочек
2. Пониженных температур хранения
3. Современного тех. оборудования
4. Правильного ответа нет

8. Из заболеваний бактериального происхождения, связанных с употреблением рыбы, наиболее характерным является:

1. Ботулизм
2. Дизентерия
3. Микотоксикоз
4. Афлотоксикоз

9. Пресервы из рыбы представляют собой продукт, приготовленный в герметических
закрытых банках путём посола и:
1. Стерилизации
2. Пастеризации
3. Ферментативного созревания без термообработки
4. Правильного ответа нет

10. Почему споры бактерий устойчивы к неблагоприятным воздействиям?
1. низкое содержание воды, плотная оболочка
2. малые размеры
3. круглая форма
4. высокое содержание воды, плотная оболочка

11. Развитие стафилококков в продукте:
1. вызывает резкое изменение органолептических свойств продукта;
2. пища приобретает горький вкус;
3. пища приобретает вкус салившегося жира
4. не вызывает изменений органолептических свойств продукта

12. Выберите соответствие:
Мытьё посуды ручным способом осуществляется:
1) Столовой посуды
2) Стеклянной посуды
1.односекционная ванна
2. двухсекционная ванна
3. трёхсекционная ванна

13. Выберете соответственно:
Для посетителей подносы
1.После каждого посетителя
2.По окончании работы
1. промывают горячей водой и моющими средствами, ополаскивают, высушивают
2. протирают салфетками
3. ополаскивают, высушивают

14. Какие яйца подлежат приёмке?
1. С загрязнённой скорлупой
2. С насечкой, при наличии ветеринарного свидетельства
3. Чистые, целые, при наличии ветеринарного свидетельства
4. Миражные

15. Выберите соответственно:
1) Запрещается в организациях
2) Разрешено
1. Изготовление изделий из мясной обрези, крови
2. Использование мяса диких животных

3. Правильного ответа нет

16. Инвентарь для уборки туалетов:
1. Имеет сигнальную окраску, хранится отдельно
2. Хранится отдельно
3. Хранится в специально отведённом для уборочного инвентаря месте
4. Хранится на улице

17. Площадка для мусоросборников располагается:
1. На расстоянии не менее 25 м. от жилых домов
2. На расстоянии не более 25 м. от жилых домов
3. На любом расстоянии от жилых домов, площадок для игр и отдыха.
4. Правильного ответа нет

18. Определите последовательность обработки мяса в тушах, половинах, четвертинах перед обвалкой:
1. Тщательно зачищают и срезают клейма
2. Удаляют сгустки крови
3. Промывают проточной водой
4. Обваливают

19. В каком случае разрешается использование фритюрного жира:
1. Желтый цвет, слабо выраженный горьковатый вкус, без постороннего запаха
2. Значительные потемнения, вызывает першение
3. Горький вкус, потемнение
4. Желтый цвет

20.Выберите соответственно :
В предприятиях общественного питания
1) Запрещено
2) Разрешено
1. Приготовление консервов в герметичной таре
2. Приготовление квашеных овощей, копченых кур и рыбы
3. Правильного ответа нет

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по учебной дисциплине дело ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.Найдите соответствие:
1. Возврату на кондитерское производство подлежит продукция:
1. с истекшим сроком реализации, без изменения органолептических показателей, не загрязненная;
2. с истекшим сроком реализации, без изменения органолептических показателей, частично загрязненная;
3. отвечающая требованиям нормативных документов, с неистекшим сроком реализации

2.Найдите соответствие:
2. Биологические факторы, влияющие на развитие микроорганизмов:

3. **Химические факторы, влияющие на развитие микроорганизмов:**:
2. ядовитые вещества-окислители;
3. симбиоз, паразитизм;
4. антагонизм, ингибиторы

3. **Дополните: Пищевые отравления - это заболевания, вызванные употреблением пищевых продуктов, в которых...**
1. сохранились токсичные микроорганизмы;
2. накопились токсины в результате активного размножения микроорганизмов;
3. содержатся токсичные микроорганизмы, способные размножаться в пищевых продуктах и
в организме;
4 . содержатся пищевые добавки.

4.. Найдите соответствие:
При обнаружении в торговой сети консервов с наличием
1. Поверхностной ржавчины
2. С дефектом «хлопуша»
Ответы:
1. Снимаются с реализации и напрввляются на корм животным
2.Уничтожаются
3. Реализуются после снятия ржавчины

5. Оптимальная температура для развития сальмонелл:
1. 28 градусов С
2. 40 градусов С
3. 37 градусов С
4. 15 градусов С

6. Из перечисленных видов рыбной продукции наиболее опасна в отношении ботулизма:
1. Рыба холодного копчения
2. Жареная рыба
3. Заливная рыба
4. Отварная рыба

7.Гнилостное и большая часть патогенной микрофлоры, содержащейся в рыбе, отмирает при концентрации соли:
1. 5-6%
2. 15-20%
3. 20-25%
4. 2-3%

8. .При обнаружении в торговой сети дефекта «хлопуша» консервы:
1. Срочно реализуется
2. Реализуется на общих основаниях
3. Снимается с реализации, рекомендуется на корм животным
4. Повторно стерилизуется

9. Дополните определение:
Плазмолис –
1.явление, аэробного дыхания

2.цитоплазма обезвожена, высокое осмотическое давление внешней среды
3.проникновение кислорода в клетку
4.самопереваривание клетки

10. Выберите правильный ответ соответственно:
1. аэробы
2. анаэробы
1.окисляют органические вещества кислородом воздуха
2.отнимают у субстрата водород
3.вызывают биохимические процессы в клетке

11. Найдите соответствие
1.Устойчивость (иммунитет) свежих плодов, обусловлена:
2.Устойчивость квашенных (соленых, моченых) обусловлена:
Ответы:
1.солью, молочной кислотой;
2.гликозидами, солью, молочной кислотой,
3. эфирными маслами; кислотностью сока, гликозидами, дубильными веществами, эфирными маслами,фитонцидами

12. От содержащегося в пищевом продукте афлотоксина можно освободиться путем:
1.пастеризации;
2.кипячения;
3.стерилизации;
4.термическая обработка не эффективна

13. Найдите соответствие:
1.Пищевые отравления относящиеся к микотоксикозам;
2.Пищевые отравления бактериального происхождения;
Ответы:
1.ботулизм, стафилоккок;
2.эрготизм, афлотоксикоз;
3.сальмонеллез, стафилоккок

14. Найдите соответствие:
1.Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых:
2.Мероприятия по борьбе с грызунами:
Ответы:
1.дезинфекция;
2.дезинсекция;
3.дератизация.

15. Макаронные изделия, соль, сахар хранят:
1. В таре поставщика на стеллажах
2. В производственной таре
3. Хранению не подлежит
4. В таре поставщика, в холодильнике

16. Выберите соответственно:
1)Субпродукты дефростируют
2)Тушки птицы дефростируют
1. На воздухе или в воде

2. На воздухе
3. В растворе поваренной соли

17. Определите время, в течении которого допускается использовать фритюрный жир без очистки от крошек, пригаров жира:
1. 1 – 2 часа
2. 4 – 5 часов
3. 6 – 7 часов
4. 24 часа

18. Текущая уборка помещений проводится:
1. Ежедневно
2. В обед, в конце смены
3. Своевременно, по мере необходимости
4. 3 раза в день

19. В моечных отделениях вывешиваются:
1. График работы
2. Инструкция по техники безопасности
3.Инструкция о правилах мытья посуды, инвентаре, об объёмах применяемых моющих и дезинфицирующих средств
4. Санитарные правила

20. Какие пищевые продукты подлежат приёмке?
1. Консервы без этикеток, продукция домашнего происхождения, непотрошеная дичь
2. Грибы культивируемые съедобные, непотрошеная дичь
3. Грибы культивируемые съедобные, яйца с насечкой
4. Консервы домашнего приготовления

Вариант/вопросы	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1.	1	4	4	1-1 2-3	1
2.	1-3 2-1	1-2 2-3	1-3 2-1	1-2 2-1	1-2 2-1
3.	1	4	4	2	2
4.	1	2	1-3 2-1	1-2 2-1	1-3 2-1
5.	2	3	3	3	3
6.	2	1	3	1	1
7.	3	1	2	1	2
8.	3	1	3	1	3
9.	3	1	4	3	2
10.	2	2	1	1	1-1 2-2
11.	1-3 2-1	3	4	4	1-3 2-1
12.	1	1-1 2-2	1	1-3 2-2	4
13.	1-1 2-2	3	4	1-2 2-1	1-2 2-1

14.	2	2,1,3,4	2	3	1-2, 2-3
15.	4	3	3	1-1 2-2	1
16.	3	1	3	1	1-1,2-2
17.	1	1-2 2-1	1-2 2-1	1	3
18.	2	1-3 2-1	3	1,2,3,4	3
19.	1-2 2-1	3	1	1	3
20.	4	1-3 2-2	1-2 2-1	1-1 2-2	2

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 40 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 16

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Основы хранения пищевых продуктов	опрос, самостоятельная работа
2	Тема 2. Снабжение предприятий общественного питания	тест, практическая работа самостоятельная работа
3	Тема 3 Приемка, учет и отпуск сырья в кладовых	тест, практическая работа самостоятельная работа
4	Тема 4. Контроль качества продуктов при хранении	практическая работа самостоятельная работа
5	Тема 5. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	практическая работа самостоятельная работа
6	Тема 6. Оснащение складских помещений	тест практическая работа самостоятельная работа

Форма промежуточного контроля – экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос,
- выполнение практических работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2.Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; обнаружено незнание обучающимся большей или наиболееважной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки

«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, но обучающийсяобладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо

3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного опроса:

1. Перечислите основные факторы, оказывающие влияние на качество продуктов при хранении.
2. Перечислите основные мероприятия по сокращению и предупреждению потерь пищевых продуктов при хранении.
3. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?
4. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?
5. Какую маркировку должен иметь специализированный транспорт, для перевозки продуктов?
6. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?
7. Назвать основные этапы приемки товара.
8. Как и по каким документам производят приемку продуктов на предприятиях.
9. Какие установлены сроки приемки товаров.
10. Как производят приемку товаров по качеству.
11. В каких случаях товар запрещается принимать.
12. Назвать основные принципы товародвижения
13. Какие формы товародвижения существуют на производстве.
14. Для чего на предприятии общественного питания проводится процедура инвентаризации?
15. Охарактеризуйте сроки проведения плановой инвентаризации на складе?
16. Какие документы оформляются при отпуске пищевых продуктов на производство?

Комплект заданий для тестирования

по учебной дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

ТЕМА 2. СНАБЖЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:
   а) снабжение предметами материально-технического оснащения;
   б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;
   в) списание предметов материально-технического оснащения;
   г) ремонт предметов материально-технического оснащения.
2. К предметам материально-технического оснащения относятся:
   а) различные виды технологического оборудования;
   б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
   в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
   г) все ответы верны.
3. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:
   а) купли-продажи;
   б) аренды;
   в) поставки;
   г) трудовой договор.
4. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:
   а) норм и правил проектирования;

б) санитарных норм и правил;
в) норм расходов и потерь;
г) норм оснащения.

5. В зависимости от назначения нормы делятся на:
а) эксплуатационные нормы;
б) нормы расхода;
в) нормы оснащения;
г) все ответы верны.

6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:
а) 2 – 2,5 комплекта;
б) 3 – 3,5 комплекта;
в) 4 – 4,5 комплекта;
г) 1 комплект.

7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:
а) 1 комплект на год;
б) 2 комплекта на год;
в) 3 комплекта на год;
г) 4 комплекта на год.

8. Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения?
а) своевременность и комплектность;
б) бесперебойность;
в) надёжность и высокое качество поставок;
г) все ответы верны.

9. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:
а) соответствие техническим условиям;
б) работоспособность оборудования;
в) целостность упаковки;
г) все ответы верны.

10. Организация снабжения ПОП предполагает:
а) поставку строительных материалов;
б) поставку сырья и продуктов;
в) поставку оборудования;
г) все ответы верны.

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**а**	**6**	**б**
2	**г**	**7**	**б**
3	**а**	**8**	**г**
4	**г**	**9**	**в**
5	**г**	**10**	**б**

ТЕМА 3 ПРИЕМКА, УЧЕТ И ОТПУСК СЫРЬЯ В КЛАДОВЫХ

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

а) в три этапа;
б) в два этапа;
в) в четыре этапа;
г) все ответы верны.

2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
а) по товарно-транспортным накладным;
б) по требованиям-накладным;
в) по счетам-фактурам;
г) по сертификатам качества.

3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
а) 48 часов;
б) 72 часа;
в) 24 часа;
г) все ответы верны.

4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
а) до 15 дней;
б) до 10 дней;
в) до 5 дней;
г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:
а) в трёх экземплярах;
б) в пяти экземплярах;
в) в четырёх экземплярах;
г) все ответы верны.

6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
а) по химическим показателям;
б) по органолептическим показателям;
в) по физическим показателям;
г) все ответы верны.

7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
а) «Об обеспечении единства измерений»;
б) «О защите прав потребителей»;
в) «О конкуренции»;
г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
а) сверхнормативными;
б) минимальными;
в) нормированными;
г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:
а) для обработки сырья и продуктов;
б) для приёмки и кратковременного хранения;
в) для приготовления полуфабрикатов;
г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:
а) размещение на хранение;
б) приёмка товаров;
в) разгрузка транспорта;
г) отпуск товаров из мест хранения.

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**б**	**6**	**б**
2	**а**	**7**	**б**
3	**в**	**8**	**в**
4	**б**	**9**	**б**
5	**а**	**10**	**бваг**

ТЕМА 6. ОСНАЩЕНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Весоизмерительное оборудование служит для:
   а) проверки веса товара;
   б) качественного измерения веса товаров;
   в) количественного измерения веса товаров;
   г) проверки качества товара.
2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:
   а) точность учёта;
   б) правильность расчёта с посетителями;
   в) срок службы весов;
   г) все ответы верны.
3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:
   а) налоговой инспекцией;
   б) Роспотребнадзором;
   в) полицией;
   г) городскими органами управления.
4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:
   а) циферблатные;
   б) проекционные;
   в) гирные;
   г) шкальные.
5. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:
   а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
   б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
   в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
   г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:
   а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
   б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
   в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
   г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:
   а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
   б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
   в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
   г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

8. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:
   а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
   б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
   в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
   г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
9. К эксплуатационным требованиям весов относятся*:*
   а) наглядность показаний;
   б) пределы взвешивания;
   в) быстрота взвешивания;
   г) все ответы верны.
10. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:
   а) не обязательными для применения;
   б) на усмотрение администрации предприятия;
   в) обязательными для применения;
   г) все ответы верны.

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**в**	**6**	**а**
2	**б**	**7**	**б**
3	**г**	**8**	**г**
4	**в**	**9**	**г**
5	**в**	**10**	**в**

Перечень практических работ по учебной дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

При оценивании практической и самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Перечень практических работ

1. Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки.
2. Договора, оформление договоров с поставщиками
3. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач»
4. Хранение и транспортирование продовольственных товаров, расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов
5. Составление требований на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам.
6. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции
7. Решение ситуаций по определению качества поступающего сырья и пищевых продуктов на предприятия общественного питания
8. Изучение документов, используемых при проведении инвентаризации. Оформление бланков инвентаризационной описи.
9. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.
10. Расчет площадей складских помещений

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по УД ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья – экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения УД ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой УД ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья»:

При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена студенту задается тестовое задание и решение кейс ситуации.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Выполненные тестовые задания оцениваются по нижеприведенной табличной форме

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно

Кейс оценивается следующим образом:

- «отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача, поставленная в кейсе решена верно.
- «хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы.
- «удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками
- «неудовлетворительно»- задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

3. Перечень примерных вопросов/ комплект билетов

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Складские помещения предназначены для .

1) краткосрочного хранения, отпуска, реализации товара
2)приемки товара, кратковременного хранения, отпуска
3)приемки, отпуска
4) приемки, отпуска, реализации

2. Материальные потоки товара на складе включают …

1)входной, выходной, внутренний
2)сквозной, выходной, местный
3)перемещение товара, входной

3. Рациональная организация снабжения ПОП – это:

1) заключение договоров на поставку;
2) своевременная доставка продуктов;
3) наличие графика завоза сырья и продуктов;
4)своевременная отгрузка товара

4. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

1) фермерские хозяйства;
2) супермаркеты;
3) оптовые базы
4)продуктовые магазины

5. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

1) купли-продажи;
2) аренды;

3) поставки;
4)найма

6. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

1) транзитным;
2) изотермическим;
3) термостойким;
4)обычным

7. На основании, каких документов осуществляют прием товаров на склад? (выберете из списка)

1)накладная;
2)доверенность;
3)счет-фактура;
4)план-меню;
5)товарно-транспортная накладная.

8.Какие органолептические показатели используют при приемке товаров на склад?

1. вкус, запах, цвет, внешний вид;
2.внешний вид, вкус, консистенция;
3.запах, вкус, внешний вид.
4)консистенция, вкус

9. Период, который назначается предприятием-изготовителем и по истечение которого пищевой продукт является небезопасным для здоровья человека, считается непригодным для использования по назначению:

1)срок годности
2)срок хранения
3)срок реализации
4)срок сохранности

10. Проверка качества сырья и вспомогательных материалов, поступающих в производство:

1)межоперационный контроль
2)выходной контроль
3)входной контроль
4)посоперационный контроль

11. К факторам, непосредственно влияющим на качество продуктов, относятся:

1)качество исходного сырья, упаковка и маркировка, условия транспортирования, условия хранения
2) условия хранения, условия транспортирования, качество исходного сырья
3) качество исходного сырья, условия хранения
4) упаковка и маркировка, условия хранения

12. Процессы, приводящие к порче товаров вследствие изменений веществ, например, прогоркание жиров в жиросодержащих продуктах.

1)биохимические
2)микробиологические
3)химические
4)физические

13. К нормативным документам, регламентирующим нормы и правила хранения относятся:

1)стандарты на продукцию
2)технические регламенты
3)СанПиН
4)СниП

14. Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил на складе несет …

1)кладовщик;
2)заведующий производством;
3)руководитель предприятия.
4)технолог

15. Потери на складе подразделяются на…

1)нормируемые, естественные;
2)нормируемые и ненормируемые;
3)постоянные и ненормируемые.
4)постоянные и естественные

16. Потери от боя и порчи оформляются …

1)накладной;
2)актом;
3)протоколом.
4)приказом

17. Подберите, какие свойства сырья влияют на выбор тары?

1)микробиологические;
2)химические;
3)физико-химические
4)биохимические

18. Что входит в понятие «эксплуатационные требования к таре»?

1) удобство упаковки, приемки, перевозки, хранения, продажи товаров;
2)удобство упаковки, распаковки, перевозки, хранения, продажи товаров;
3)удобство упаковки, распаковки, приемки, перевозки, хранения, продажи товаров;
4) удобство упаковки, распаковки, приемки, перевозки.

19. Инвентаризация позволяет:

1) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу
2) выявить качество товара
3) выявить объем производства
4)выявить количество товара

20. Какой вид весов, на сегодняшний день используется в складских помещениях предприятий общественного питания:

1) циферблатные;
2)проекционные;
3)гирные;
4)электронные

кейс

В кафе «Дон Ченто» для проведения банкета в фермерском хозяйстве «ООО Подворье» были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 18 кг., груши – 20 кг., сливы – 22 кг., капуста – 55 кг., картофель – 100 кг., морковь 18 кг, свекла 3 кг, зелень укропа – 1кг, сельдерей 0,3 кг,

1. Оформите бланк «Закупочный акт» на приобретенную продукцию

2. Рассчитайте площадь охлаждаемой камеры, которая понадобится для хранения вышеуказанных овощей и фруктов. Удельная норма нагрузки товара, представлена в табл. 1., коэффициент увеличения площади на проходы, отступы от стен принимать в пределах 2 – 2,2.

Таблица 1 –Наименование сырья

№ п/п	Наименование товара	Удельная норма нагрузки товара, кг/ $м^2$
1	Фрукты	100

2	Зелень	100
3	Морковь	300
4	Картофель	400
5	Свекла	300

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.Состав и площадь складов зависит от…

1)местоположения, типа п.о.п.
2)типа и мощности
3)нормы загрузки и типа п.о.п.
4)типа, местоположения.

2. По виду пользования склады бывают…

1)общие и местные
2)цеховые и общие
3)индивидуальные и коллективные
4) индивидуальные и общие.

3. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:

1) перечень разногласий между сторонами;
2) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
3) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу,
4)иное

4. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

1) что и сколько купить;
2) как сэкономить;
3) сколько потратить;
4)где купить

5. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:

1) четыре основных раздела;
2) шесть основных разделов;
3) пять основных разделов;
4) три основных раздела.

6. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?

1) транзитная;
2) складская;
3) смешанная;
4)многоуровневая.

7. Нормы расхода устанавливают для определения потребности в предметах…

1)первой необходимости;
2)одноразового использования;
3)многоразового использования,
4)вообще не устанавливают.

8. Какой документ оформляют в случае обнаружения недостачи, пересортицы при приемке товара на склад?

1)накладную;
2)счет-фактуру;
3)акт,
4)протокол

9. Основными посредниками в организации продовольственного снабжения в п.о.п. являются…

1)оптовые базы; торговые базы; выходные базы, магазины
2)оптовые базы; выходные базы; торгово – закупочные базы
3)торгово – закупочные базы; оптовые базы, выходные базы, торговые базы
4) оптовые базы; торговые базы;

10. Товародвижение – это…

1)транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления;
2)продажа со склада;
3)покупка и продажа с оптовых баз;
4) покупка и продажа с рынков.

11. К скоропортящимся товарам не относят:

1)копченая рыба
2)мука
3)сливочное масло
4)ветчина

12. Биологический процесс распада энергетических веществ и выделения энергии, частично используемой для обеспечения жизнедеятельности живых объектов:

1)улетучивание веществ
2)дыхание
3)распыл
4)окисление

13. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

1) один раз в квартал
2) раз в месяц
3) раз в полгода
4) каждые три месяца

14. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

1) ограниченная
2) индивидуальная
3) бригадная
4) коллективная.

15. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

1) счет-фактура
2) накладная
3) акт
4)протокол

16. Требование к упаковке, определяющие способность ее сохранять механические свойства или герметичность в течение длительного времени:

1)экологичность
2)совместимость
3)надежность
4)эргономичность

17. Из предложенных вариантов выберите способы укладывания тары…

1) штабельный;
2) подвесной;

3) стеллажный;
4) навальный;
5) ярусный;

18. Уточните виды вентиляции в складских помещениях …

1)приточно - вытяжная, естественная;
2)естественная, вытяжная;
3)приточная, натуральная;
4) естественная, приточная.

19. Какое освещение рекомендует устанавливать в холодильных камерах?

1)искусственное и естественное;
2)искусственное;
3)лампы накаливания, естественное;
4)вообще не рекомендуется

20. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:

1) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
2)свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
3)свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
4) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

Кейс

На склад школьной столовой для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий с оптовой базы поступили следующие продукты: макароны по цене 50 рублей в количестве 80 кг; крупа гречневая по цене 90 рублей в количестве 150 кг; сахар песок по цене 51 рублей в количестве 200 кг; пшено по цене 32 рубля в количестве 62 кг.

1.Оформите накладную на получение товара датой текущего дня.

2. Вычислить площадь универсальной кладовой, для хранения данной продукции если известно, что: норма нагрузки товара составляет: сахарного песка – 500 кг/м^2, крупы гречневой – 240 кг/ м^2, макароны 320 кг/ м^2, пшено – 450 кг/м^2. Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,4%.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.Режим хранения товара включает…

1)хранение в складских помещениях, отдельно разные группы товаров, продукты отдельно от тары;
2)хранение в коридорах, совместное хранение тары и товара;
3)хранение в коридорах, совместное хранение различных товаров,
4) совместное хранение различных товаров

2. К складским помещениям предъявляются требования …

1) по срокам хранения , t^0 режим, гигиенические
2)санитарные и плановые, планировочные
3)объемно – планировочные, санитарно – гигиенические,
4)по температурам хранения.

3. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

1) централизованная;
2) транзитная;
3) складская,
4)децентрализованная.

4. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

1) централизованная;
2) транзитная;
3) складская.
4) децентрализованная.

5. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

1) транзитный;
2) централизованный;
3) децентрализованный;
4) складская.

6. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?

а) транзитная;
б) складская;
в) смешанная;
4)централизованная.

7. В случае обнаружения недостачи можно принять товар на временное хранение?

1)да;
2)нет.
3) на усмотрение директора предприятия,
4)другой вариант ответа.

8. Приемку продуктов на склад осуществляют по…

1)количеству;
2)качеству;
3)качеству и количеству,
4)по выявлениюдефектов.

9. Уточните маршруты доставки товаров.

1)прямой и кольцевой;
2)кольцевой, складской, линейный;
3)линейный, кольцевой.
4) складской, линейный.

10. На основании, каких документов осуществляют прием товаров на склад? (выберете из списка)

1.накладная;
2-доверенность;
3-счет-фактура;
4- план-меню;
5-товарно-транспортная накладная

11. Какие органолептические показатели используют при приемке товаров на склад?

1) вкус, запах, цвет, внешний вид;
2)внешний вид, вкус, консистенция;
3)запах, вкус, внешний вид.
4) внешний вид, вкус.

12. Нормы расхода устанавливают для определения потребности в предметах…
1)первой необходимости;
2)одноразового использования;
3)многоразового использования,
4)другой ответ.

13. Какой документ оформляют в случае обнаружения недостачи, пересортицы при приемке товара на склад?
1)накладную;
2)счет-фактуру;
3)акт,
4)договор

14. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:
а) сборника рецептур
б) накладной
в) плана-меню
4) акта

15. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:
1) сборника рецептур
2) накладной
3) плана-меню
4) акта

16. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:
1) калькуляционную карту
2) акт по форме ОП-15
3) сборник рецептур
4) акт по форме ОП-3

17. Какие требования предъявляются к холодильному оборудованию ?
1)технические, эксплуатационные, экономические, санитарные;
*2)*эксплуатационные, экономические, санитарные;
3)технические, эксплуатационные, экономические;
4) экономические, санитарные.

18. Уточните основные части компрессионной холодильной машины?
1)испаритель, конденсатор, компрессор, регулирующий вентиль;
2)испаритель, конденсатор, реле давлении, компрессор, регулирующий вентиль;
3) испаритель, конденсатор, компрессор, манометр, соленоидный вентиль, регулирующий вентиль;
4) испаритель, конденсатор, компрессор.

19. Весоизмерительное оборудование служит для:
1)проверки веса товара;
2)качественного измерения веса товаров;
3)количественного измерения веса товаров,
4)другое назначение.

20. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:
1)точность учёта;
2)правильность расчёта с посетителями;
3)срок службы весов;
4)точность расчетов.

кейс

В ресторане «Наутилус планируется проведение плановой инвентаризации товарно-материальных ценностей на складе».

1. Составить приказ директора ООО «Наутилос» о создании рабочей инвентаризационной комиссии по проверке 6 декабря 2016 года сырья и продуктов на складе №2 предприятия, кладовщик – Петрухин Ю.Р. Комиссия назначается в следующем составе:

- председатель комиссии - заместитель директора Торонов С.А.;

члены комиссии:

- бухгалтер – Яковлева П.Т.;
- заведующий производством – Анохина В.А.

Номер приказа – 11; дата приказа 6 декабря 2016года.

2. Заполните инвентаризационную ведомость (порядковый номер – 5; дата проведения – 6 декабря 2016года).

По данным учёта должно быть:

- мука пшеничная – 100 кг по 25 руб./кг;
- сахарный песок – 150 кг по 17 руб./кг;
- крупа гречневая – 175 кг по 19 руб./кг;
- пшено – 225 кг по 15 руб./кг;
- масло растительное – 96 литров по 38 руб./литр;
- масло сливочное – 125 кг по 52 руб./кг;
- уксус столовый – 100 бутылок по 19 руб./бутылка;
- печенье овсяное – 20 кг по 38 руб./кг;
- печенье юбилейное – 65 кг по 60 руб./кг;
- сухари панировочные – 55 кг по 41 руб./кг;
- рис пропаренный – 205 кг по 21 руб./кг;
- маргарин столовый – 95 кг по 32 руб./кг;
- мука блинная – 40 кг по 25 руб./кг;
- яйцо столовое – 280 десятков по 28 руб./десяток;
- молоко сухое – 55 кг по 45 руб./кг.

В результате инвентаризации были выявлены:

- мука пшеничная – 100 кг по 25 руб./кг;
- сахарный песок – 250 кг по 17 руб./кг;
- крупа гречневая – 155 кг по 19 руб./кг;
- пшено – 325 кг по 15 руб./кг;
- масло растительное – 100 литров по 38 руб./литр;
- масло сливочное – 125 кг по 52 руб./кг;
- уксус столовый – 100 бутылок по 19 руб./бутылка;
- печенье овсяное – 25 кг по 38 руб./кг;
- печенье юбилейное – 65 кг по 60 руб./кг;
- сухари панировочные – 55 кг по 41 руб./кг;
- рис пропаренный – 225 кг по 21 руб./кг;
- маргарин столовый – 95 кг по 32 руб./кг;
- мука блинная – 45 кг по 25 руб./кг;
- яйцо столовое – 300 десятков по 28 руб./десяток;
- молоко сухое – 55 кг по 45 руб./кг.

БИЛЕТ № 4

1. На небольших п. о.п. должно быть не менее…

1)две камеры: общая охлаждаемая для скоропортящихся продуктов и неохлаждаемая для нескоропортящихся продуктов;
2)три камеры: две для скоропортящихся и одна для нескоропортящихся продуктов;
3)четыре: две для скоропортящихся и две для нескоропортящихся продуктов,
4) три: одна для скоропортящихся и две для нескоропортящихся продуктов,

2.Потери на складе подразделяются на…

1)нормируемые, естественные
2)нормируемые и ненормируемые
3)постоянные и ненормируемые,
4) постоянные и естественные.

3. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

1) транзитный;
2) централизованный;
3) децентрализованный.
4)складской.

4. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?

1) зав. складом;
2) торговый агент;
3) продавец на рынке;
4)директор предприятия.

5. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?

1) содействие купле-продаже;
2) получение прибыли;
3) найти покупателя и продавца.
4)другой вариант ответа.

6. Виды доставки продуктов в п.о.п.

1)транзитная; складская;
2)оптовая; транзитная;
3)централизованная; децентрализованная.
4)оптовая, транзитная.

7. К документам по приемке товаров необходимо прикладывать …

1)сертификаты и удостоверения качества;
2)сертификаты и накладные;
3)удостоверения и договор,
4) сертификаты и договор.

8. Запасы особо скоропортящихся продуктов на складе не должны превышать…

1)3-4 суток;
2)однодневную реализацию;
3)3-5 суток,
4)1-3 суток.

9. По виду пользования склады подразделяются на …

1)общие и местные;
2)цеховые и общие;
3)индивидуальные, коллективные и общие,
4) коллективные и общие,

10. К складским помещениям предъявляются требования …

1)по срокам хранения, температурные и гигиенические;
2)санитарные и планировочные;
3)объемно – планировочные и санитарно – гигиенические,
4) по срокам хранения

11. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику?

1)сетчатые мешки;
2)инвентарная;
3)картонная;
4)металлическая

.12. В понятие «приемка тары по количеству» входит…

1)фактическое наличие тары и наличие сопроводительных документов;
2)качество тары и наличие сопроводительных документов;
3) количество тары и сертификаты;
4)количество и качество тары.

13. К факторам, сохраняющим качество пищевых продуктов, не относятся

1)качество технологических процессов
2)тара, упаковочные материалы, условия хранения и реализации
3)условия и сроки транспортирования,
4) тара, упаковочные материалы.

14. Основная функция упаковки:

1)носитель маркировки
2)эстетическая привлекательность
3)защита от внешних условий
4)информатиность для потребителя

15. Совокупность технологических операций, обеспечивающих сохраняемость товаров путем создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки:

1)методы хранения
2)условия хранения
3)факторы хранения

16. Методы хранения, основанные на разных способах размещения товара, подразделяют на:

1)насыпной и подвесной
2)бестарный и тарный
3)напольный и стеллажный
4) бестарный и стеллажный

17. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

1) один раз в квартал
2) раз в месяц
3) раз в полгода,
4)раз в год.

18. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

1) ограниченная
2) индивидуальная
3) полная,
4)неполная.

19. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

1) калькуляционную карту
2) акт по форме ОП-15
3) сборник рецептур
4) акт по форме ОП-11

20. Период, который назначается предприятием-изготовителем и по истечении которого пищевой продукт является небезопасным для здоровья человека, считается непригодным для использования по назначению:

1)срок годности
2)срок хранения
3)срок реализации
4) период потребления

кейс

В столовые школы №1 по итогам тендера поставщиком мясной продукции стало ООО «РосМяс».

1. Составить договор на поставку мясной продукции между МСШОУ №1 и ООО «РосМяс», перечень поставляемой мясной продукции указать в договоре.

2. Составить закупочный акт на мясную продукции, указанную в Приложении № 1 договора поставки.

При открытии ресторана Рэдиссон в городе Калининграде было поступление большого количество продуктовых запасов.

1. Необходимо полученное сырье распределить по камерам хранения в зависимости от группы товаров.

2. Рассчитать площадь, занятую под сырьем и товаром, а затем и общую площадь охлаждаемых камер и овощной кладовой (табл.2)

Таблица 2- Сырьё и продукты, подлежащие хранению

№ п/п	Наименование товара	Количество сырья и товаров, кг	Удельная норма нагрузки товара, кг/ м^2
1	Фрукты	123	100
2	Персики (консерв.)	26	320
3	Зелень	15,4	100
4	Клубника, брусника	32	100
5	Майонез	19	160
6	Ветчина	6	140
7	Сметана	30	160
8	Сливочное масло	24	200
9	Жир кулинарный	11	200
10	Яйцо	27	240
11	Молоко	29	160
12	Сыр	16	260
13	Сосиски	15,3	140
14	Вырезка говяжья	6,8	180
15	Телятина	80	140
16	Курица	60,8	140
17	Кости говяжьи	18,5	140
18	Хрен (корень)	10	300
19	Лук репчатый	36,5	200

20	Морковь	51,2	300
21	Картофель	4563	400
22	Свекла	312	300
23	Каперсы	5	300
24	Огурцы соленые	31	300
25	Редис	4	200
26	Петрушка (корень)	1,2	300
27	Палтус	4,4	220
28	Скумбрия	99,2	220
29	Треска	14,3	220
30	Говядина	106	140
31	Фруктовая вода	112	320
32	Минеральная вода	108	320
33	Натуральный сок	60	320
34	Вино – водочные изделия	920	320
35	Пиво	1320	320
36	Масло растительное	19	200
37	Творог	19,4	160
38	Йогурт	12	160
39	Крабы консервирован.	20	260
40	Мороженое	11,3	160
41	Маргарин	26,5	200
42	Дрожжи	2	260
43	Икра зернистая	2,5	140

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Ненормируемые потери возникают при…

1)перетаривании товара, при перевозках;
2) взвешивании, сортировке, укладке;
3)неправильной транспортировке и хранении, от бесхозяйственности работников склада,
4) неправильной транспортировке и хранении.

2. Естественная убыль зависит от …

1)качества товара, сорта
2)физико – химических свойств товара
3)влажности и температуры хранения
4)микробиологических свойств товара

3. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

1) выговор;
2) прибыль;
3) комиссионное вознаграждение
4)премию.

4. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:

1) «Овощи»;
2) «Хлеб»;
3) «Продукты»
4) «Молоко»

5. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

1) санитарный паспорт;
2) медицинский паспорт;
3) заключение Роспотребнадзора,
4)ветеринарный паспорт

6. Договор поставки включает

1)предмет договора; условия договора; вводную часть;
2)вводную часть; дополнительные и прочие условия;
3) преамбулу; предмет договора, дополнительные условия; прочие условия.
4) предмет договора; условия договора.

7. Сельскохозяйственную птицу и яйца принимают на склад при наличии …

1)справки;
2)сертификата;
3)ветиринарного свидетельства,
4)декларации.

8. Какой документ составляют в случае несоответствия качества товара и тары?

1)накладная;
2)счет-фактура;
3) акт,
4)договор.

9. Уточните параметры микроклимата для хранения замороженной продукции

1)температура -18^{o}С, относительная влажность 90-95%
2)температура -25^{o}С, относительная влажность 80-85%
3)температура -12^{o}С, относительная влажность 90-95%,
4) температура -15^{o}С, относительная влажность 80-85%

10. Какое влияние оказывает перепад температур в морозильной камере на качество продуктов?

1)возрастают потери при дефростации
2)снижение потерь при дефростации
3)происходит рост плесени и грибов
4)не оказывает

11. Складские помещения предназначены для ..

1) краткосрочного хранения, отпуска, реализации товара;
2)приемки товара, его кратковременного хранения и отпуска;
3) приемки, отпуска;
4) кратковременного хранения и отпуска

12. Состав и площадь складов зависит от…

1)местоположения, типа п.о.п.
2)типа и мощности предприятия;
3)нормы загрузки склада и типа п.о.п.
4)местоположения и мощности.

13. Виды доставки продуктов в п.о.п.

1)транзитная; складская;
2)оптовая; транзитная;
3)централизованная; децентрализованная;

4) оптовая и централизованная.

14. Основными посредниками в организации продовольственного снабжения в п.о.п. являются…

1)оптовые базы; торговые базы; выходные базы, магазины
2)оптовые базы; выходные базы; торгово – закупочные базы
3)торгово – закупочные базы; оптовые базы, выходные базы, торговые базы,
4) оптовые базы; выходные базы.

15. Посредниками между изготовителями и потребителями являются…

1)брокеры, продавцы;
2) хакеры, агенты, брокеры;
3) брокеры и торговые агенты;
4) брокеры и продавцы.

16. По виду пользования склады подразделяются на …

1)общие и местные;
2)цеховые и общие;
3)индивидуальные и коллективные;
4) цеховые и индивидуальные.

17. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику?

1)сетчатые мешки;
2)инвентарная;
3)картонная;
4)металлическая.

18. Высота потолка в неохлаждаемых складах должна быть не менее …

1)3,5 м;
2)2,5м;
3)2,8 м;
4)4,0м.

19. Весоизмерительное оборудование служит для….

1) проверки веса товара;
2)качественного измерения веса товаров;
3)количественного измерения веса товаров;
4)проверки качества товара.

20. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:

1) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
2)свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
3)свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
4)свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

кейс

При открытии ресторана Рэдиссон в городе Калининграде было поступление большого количество продуктовых запасов.

1. Необходимо полученное сырье распределить по камерам хранения в зависимости от группы товаров.

2. Рассчитать площадь, занятую под сырьем и товаром, а затем и общую площадь охлаждаемых камер и овощной кладовой (табл.2)

Таблица 2- Сырьё и продукты, подлежащие хранению

№ п/п	Наименование товара	Количество сырья и товаров, кг	Удельная норма нагрузки товара, кг/ $м^2$
1	Фрукты	123	100
2	Персики (консерв.)	26	320
3	Зелень	15,4	100
4	Клубника, брусника	32	100
5	Майонез	19	160
6	Ветчина	6	140
7	Сметана	30	160
8	Сливочное масло	24	200
9	Жир кулинарный	11	200
10	Яйцо	27	240
11	Молоко	29	160
12	Сыр	16	260
13	Сосиски	15,3	140
14	Вырезка говяжья	6,8	180
15	Телятина	80	140
16	Курица	60,8	140
17	Кости говяжьи	18,5	140
18	Хрен (корень)	10	300
19	Лук репчатый	36,5	200
20	Морковь	51,2	300
21	Картофель	4563	400
22	Свекла	312	300
23	Каперсы	5	300
24	Огурцы соленые	31	300
25	Редис	4	200
26	Петрушка (корень)	1,2	300
27	Палтус	4,4	220
28	Скумбрия	99,2	220
29	Треска	14,3	220
30	Говядина	106	140
31	Фруктовая вода	112	320
32	Минеральная вода	108	320
33	Натуральный сок	60	320

34	Вино – водочные изделия	920	320
35	Пиво	1320	320
36	Масло растительное	19	200
37	Творог	19,4	160
38	Йогурт	12	160
39	Крабы консервирован.	20	260
40	Мороженое	11,3	160
41	Маргарин	26,5	200
42	Дрожжи	2	260
43	Икра зернистая	2,5	140

Ключ к тесту

№	В -1	В -2	В -3	В -4	В -5
1	2	2	1	1	3
2	1	3	3	2	2
3	2	1	2	3	3
4	1	1	3	2	3
5	3	1	2	1	1
6	2	1	2	3	3
7	1,3,5	2	1	1	3
8	1	3	3	2	3
9	1	3	3	3	1
10	3	1	1,3,5	3	1
11	1	2	1	2	2
12	3	2	2	1	2
13	1,3	1	3	1	3
14	2	3,4	3	3	3
15	2	2	1	1	3
16	2	3	2	2	3
17	3	1,3	1	1	2
18	3	1	1	3	2
19	1	2	3	2	3
20	4	3	2	1	3

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 90 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 16

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации -выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; -оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; -контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. -оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -методики расчета производительности технологического оборудования; -способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания

	-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, -проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Механическое оборудование	тест, практические занятия самостоятельная работа
2	Раздел 2 Тепловое оборудование	тест, практическая работа самостоятельная работа
3	Раздел 3 Холодильное оборудование	тест, практическая работа самостоятельная работа

Форма промежуточного контроля – экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- выполнение практических работ;
-выполнение самостоятельных работ;
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2.Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень

	подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, но обучающийсяобладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично

4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных тестовых заданий

по учебной дисциплине ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

Раздел 1 механическое оборудование

Тест «Фаршемешалки, мясорыхлители»

№	Вопросы	Варианты ответов	Ответ
1	Назначение фаршемешалки МС 8-15	1.перемешивать и насыщать кислородом компоненты фарша; 2.перемешивать компоненты фарша; 3.взбивать и перемешивать компоненты фарша	1
2	Почему лопасти фаршемешалки МС 8-150 расположены под углом 30° к валу?	1.для равномерного перемешивания и продвижения фарша к разгрузочному отверстию; 2.для быстрой выгрузки фарша; 3.для более быстрого перемешивания продуктов;	1
3	Назовите рабочий орган фаршемешалки МС 8-150	1.ваш с ножами - фрезами: 2.вал с лопастями: 3. вал спиральный	2
4	Назначение мясорыхлителей?	1. надрезать соединительную ткань и изменять форму порционных кусочков мяса; 2. «сшивать» кусочки мяса и изменять их форму; 3. надрезать соединительную ткань и «сшивать» кусочки мяса:	3
5	Каким образом— вращаются валы с ножами - фрезами во время работы мясорыхлителей	1.навстречу 2.в разные стороны; 3.в одну сторону	1
6	Назовите рабочие органы мясорыхлителя	1. валы с ножами - фрезами; 2. ножи - фрезы; 3. фрезы с рифленой поверхностью	1
7	Какую роль выполняют гребенки в мясорыхлителях?	1.направляют куски мяса между валами - фрезами; 2.предотвращают наматывание кусочков мяса на валы, направляют порционные куски между ножами - фрезами; 3.способствуют быстрому продвижению порционных кусков— мяса между фрезами	2
8	Назначение бороздок внутри рабочей камеры мясорубки?	1. исключают проворачивание и проскальзывание мяса в рабочей камере и продвигают мясо к рабочим органам; 2.продвигают и уплотняют кусочки мяса; 3.направляют кусочки мяса к режущим парам	1
9	Какая деталь в мясорубке из	*1.* подрезная решетка,	3

	состава режущих пар вращается вместе со шнеком?	2. ножевая решетка. 3.двухсторонний нож	
10	При помощи, каких деталей в мясорубке достигается плотность прилегания режущих пар	1. нажимная решетка и шпоночный паз; 2. упорные кольца и нажимная гайка; 3. упорное кольцо и шпонка;	2

Тест «Оборудование для отжима сока»

№	Вопросы	Варианты ответов	Ответ
1	Укажите как классифицируется оборудование для отжима сока?	1.по виду перерабатываемого сырья и по принципу получения сока 2.по виду сырья и по качеству получаемого сока 3.по принципу работы	1
2	Рабочий орган соковыжималок центробежного типа для плодов и овощей…	1.сито с терочным диском 2.сепаратор 3. терочный диск	1
3	Почему в работе соковыжималок центробежного типа необходимо делать перерывы	1.для программирования оборудования. 2.для очистки рабочих органов от жмыха 3.для охлаждения электродвигателя	3
4	Что придает устойчивость машине в процессе работы соковыжималок центробежного типа	1.тяжелый корпус 2.ножки-присоски 3.основание машины	2
5	Назначение функции «Турбо продув» соковыжималок центробежного типа	1.для очистки рабочего органа от жмыха 2.для охлаждения электродвигателя 3.для очистки рабочего органа от жмыха и охлаждения электродвигателя	1
6	Назначение пазов на корпусе и колбе соковыжималок центробежного типа	1.для удобства при сборке 2.фиксирует части машины 3.художественное оформление соковыжималки	2
7	Почему отверстие конусного сита в соковыжималке центробежного типа имеют вытянутую форму?	1.для более полного отжима сока 2.для облегчения конструкции 3.меньше окисляется сок	1
8	Назовите рабочий орган соковыжималки СМ 3-40	1.шнек 2.сменные сита 3.сито с терочным диском	1
9	Зависит ли подбор номера сита в соковыжималке СМ 3-40 от вида перерабатываемого сырья?	1.нет 2.да 3.зависит от количества сырья	2
10	Что является рабочим органом в соковыжималках для цитрусовых	1. сепаратор 2. шнек 3. сито	1

Раздел 2 Тепловое оборудование

Тест по теме «Пищеварочные котлы»

№	Вопросы	Варианты ответов	Ответ
1	Контролирующая арматура для опрокидывающихся котлов. Подберите необходимую букву к цифре:	А-регулирует давление в пароводяной рубашке Б-для заполнения парогенератора водой и удаления воздуха из рубашки	1-Д, 2-Г,3-В,4-Б, 5-А.

	1. электроконтактный манометр 2.кран уровня 3.наполнительная воронка 4.двойной предохранительный клапан	В-для определения уровня воды в пароводяной рубашке Г-контролирует нижний и верхний пределы давления пара в пароводяной рубашке	
2	После достижения верхнего предела давления в пароводяной рубашке	1. ТЭНы переключаются на 1/6 мощности 2. ТЭНы переключаются на 1/3 мощности 3. ТЭНы переключаются на 1/2 мощности	1
3	При работе котла загорается красная лампа «сухой ход» , причина	1.нет воды в парогенераторе 2.неисправен предохранительный клапан 3.сгорели предохранители	1
4	Почему во время работы котла кран наполнительной воронки должен быть закрыт после разогрева?	1.чтобы не потерять теплоноситель; 2.чтобы не вышел воздух; 3.чтобы не выливалась вода.	1
5	Как классифицируются пищеварочные котлы по конструкции	1.стационарные, опрокидывающие; 2.опрокидывающиеся, модульные; 3.стационарные, раздвижные.	1
6	Роль фильтра сливного крана в пищеварочных стационарных котлах	1.предохраняет сливной кран от засорения; 2.отражает частицы продуктов от стенок варочного сосуда ; 3.фильтрует воду при заполнении парогенератора водой.	3
7	Сколько ТЭНов в опрокидывающихся пищеварочных котлах	1.2ТЭНа; 2. 3ТЭНа; 3.5ТЭНов;..	2
8	Электроконтактный манометр неисправен. Что произойдет?	1.взврыв; 2.легкая деформация котла; 3.ничего.	1
9	Что предусмотрено в конструкции котлов для повышения коэффициента полезного действия	1. пароводяная рубашка 2. парогенератор. 3.теплоизоляция.	1
10	Расшифруйте название КПЭ-60	1.котел пищеварочный секционный модульный объем 60 $м^3$; 2. котел электрический объем 60 $м^3$;; 3 котел пищеварочный электрический объем 60 $м^3$;..	3

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тест «Холодильное оборудование»

№	Вопросы	Варианты ответов	Ответ
1	Уточните основные части компрессионной холодильной машины?	1.испаритель, конденсатор, компрессор, регулирующий вентиль; *2.* испаритель, конденсатор, реле давлении, компрессор, регулирующий вентиль; 3. испаритель, конденсатор, компрессор, манометр, соленоидный вентиль, регулирующий вентиль;	1
2	Машинное отделение в холодильном шкафу расположено	1.в верхней или нижней части 2. сбоку камеры 3. сзади камеры	*1.*
3	Какие требования предъявляются к	1. прочность, долговечность, небольшая стоимость, низкий коэффициент теплопроводности и	2

	теплоизоляционным материалам?	теплоемкости, безвредность, низкая гигроскопичность 2. прочность, долговечность, устойчивость, небольшая стоимость, низкий коэффициент теплопроводности и теплоемкости, безвредность, биостойкость, гигроскопичность 3. прочность, долговечность, устойчивость, небольшая стоимость,низкий коэффициент теплопроводности, безвредность, биостойкость	
4	В каких случаях в холодильном оборудовании используют машины двухступенчатого сжатия?	1.для получения более низких температур в охлаждаемых объемах (морозильники); 2.для получения устойчивых температур в охлаждаемых объемах; 3.для улучшения работы холодильного оборудования.	1
5	Подберите определения к названиям: А - испаритель, Б - конденсатор, В - компрессор. Г-регулирующий вентиль.	*1.* -это устройство, имеющее вид змеевиковой ребристотрубной батареи, в которой происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счет тетоты. поглощаемой из окружающей среды. *2.* -это устройство, регулирующее количество жидкого фреона, подаваемого в испаритель. *3.* -это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость. 3. - это устройство, которое отсасывает пары хладагента из испарителя и направляет их в конденсатор в сжатом	А-1, Б-3, В-4,Г-1
6	Какие требования предъявляются к холодильному оборудованию ?	*1.* технические, эксплуатационные, экономические, санитарные; *2.* эксплуатационные, экономические, санитарные; 3.технические, эксплуатационные, экономические;	1
7	Укажите допустимый уровень шума при работе оборудования	1.100 Дб: 2.до40 Дб; 3. до 60 Дб; 4. 120 Дб.	3
8	Охлаждение это...	*1.* подвод тепла к продуктам питания, сопровождающийся понижением температуры; *2.* отвод тепла от продуктов питания с понижением температуры; 3.подвод тепла к продуктам, с повышением температуры.	2
9	Способы охлаждения подразделяются на...	1.подвод тепла к продуктам питания, сопровождающийся понижением температуры; 2.отвод тепла от продуктов питания с понижением температуры; 3.подвод тепла к продуктам, с повышением температуры.	3
10	Способы искусственного охлаждения включают	*1.* плавление, кипение, сублимацию, конденсацию, дросселирование; *2.* кипение, сублимацию, конденсацию, дросселирование; 3.плавление, кипение, сублимацию, конденсацию;	1

Перечень практических работ по учебной дисциплине ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения,

предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

При оценивании практической и самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Перечень практических работ

1. Изучение машин и механизмов для нарезки овощей, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации
2. Изучение оборудования для отжима сока, назначение, устройство, принцип действие, правила эксплуатации
3. Изучение мясорубок, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации
4. Изучение устройств для нарезки гастрономических товаров, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
5. Изучение устройства, принципа работы, правил эксплуатации машин для взбивания кондитерских смесей
6. Изучение устройства фритюрниц принципа работы, правил эксплуатации
7. Изучение устройства пекарских шкафов, печей. Правила безопасной эксплуатации.
8. Изучение устройства шкафов шокового охлаждения и замораживания, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по УД ОП.03. Техническое оснащение организаций питания – зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП.03. Техническое оснащение организаций питания с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения УД ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой УД ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена студенту задается тестовое задание.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Выполненные тестовые задания оцениваются по нижеприведенной табличной форме

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
30 ÷ 26	5	отлично
25 ÷ 20	4	хорошо
15 ÷ 19	3	удовлетворительно
менее 15	2	неудовлетворительно

3. Перечень примерных вариантов тестовых заданий для зачета

Вариант 1

1.Как называется рабочий орган картофелечисток?

1. дисковый нож;
2. протирочное сито;
3. абразивный диск;
4. пальцевый ротор.

2. В процессе работы соковыжималки центробежного типа медленно отжимается сок. Укажите причину.

1. забилось сито;
2. много фруктов;
3. медленно вращается рабочий вал;
4. перегрелся электродвигатель.

3.Какая деталь МП-800 предназначена для удаления протертой массы с сита и выгрузки измельченного продукта?

1. ротор;
2. сбрасыватель;
3. рычаг;
4. стопор.

4.Клубни картофеля в процессе очистки трескаются. Укажите причину.

1. мало воды в рабочей камере;

2. много картофеля в рабочей камере;
3. плохо промыт картофель;
4. сколы на абразиве.

5.Перегрелся электродвигатель соковыжималки центробежного типа. Укажите причину.
1. соковыжималка работает без перерыва;
2. забился рабочий орган;
3.очень жесткие плоды;
4.мало исходного продукта в рабочем объеме.

6.Укажите виды приводов, которые используют в мясорубках
1. универсальные, ручные, механические;
2. ручные, универсальные, индивидуальные;
3. ручные, индивидуальные, электрические;
4. механические, равноплечные, электрические.

7.Какая деталь в мясорубке из состава режущих пар вращается вместе со шнеком?
1. подрезная решетка,
2. ножевая решетка,
3. двухсторонний нож;
4. упорное кольцо.

8.Назначение пальцевого ротора.
1. для протирания отварных продуктов;
2. для протирания творога;
3. для протирания косточковых плодов;
4. для протирания отварного мяса и печени.

9.Как классифицируются грили?
1. контактные, подвижные
2. бесконтактные, механические
3. контактные, бесконтактные
4. бесконтактные, плдвижные

10.Подберите определения к названиям:
А - испаритель,
Б - конденсатор,
В - компрессор.
Г-регулирующий вентиль.
1.-это устройство, имеющее вид змеевиковой ребристотрубной батареи, в которой происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счет теплоты. поглощаемой из окружающей среды.
2.-это устройство, регулирующее количество жидкого фреона, подаваемого в испаритель.
3.-это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость.
4. - это устройство, которое отсасывает пары хладагента из испарителя и направляет их в конденсатор в сжатом виде

11.Скоростное замораживание в аппаратах шокового охлаждения и замораживания осуществляется при температуре циркулирующего воздуха
1. - 8ºС
2. -10ºС
3. -18 ºС
4. - 35ºС

12.Укажите форму ножа в слайсерах.
1. серповидная
2. овальная
3. S-образная
4. диск

13.Назначение амортизатора в устройстве машин для нарезки гастрономии.
1. для снижения шума и вибрации во время работы
2. для снижения шума и нарезки гастрономии
3. для снижения вибрации и подачи гастрономии к ножу
4. данная деталь отсутствует в устройстве

14. Укажите вид энергоносителя в грилях
1. газ, электричество
2. твердое топливо, электроэнергия
3. газ, твердое топливо
4. твердое топливо, электроэнергия

15.Какую роль выполняет электродвигатель в конструкции СВЧ?
1. вращение тарелки;
2. излучает энергию;
3. включает магнетрон;
4. включает в работу вентилятор.

16.Что является источником тепла в мармитах для 1 блюд?
1. электроконфорки;
2. маслянные тэны;
3. воздушные тэны;
4. тэны для воды.

17.Как регулируется степень интенсивности нагрева в гриле «саламандра».
1. расстоянием между подвижной пластиной и неподвижным основанием;
2. переключением мощности тэнов;
3. переключением тумблера степеней нагрева;

18.Надо ли закрывать крышкой фритюрницы во время жарки?
1. нет, т.к. выделяется большое количество влаги и происходит обработка продуктов в присутствии пара;
2. да, т.к. тепловая обработка происходит быстрее;
3. да, быстрее образуется румяная корочка на поверхности продуктов;
4. нет, замедляется время приготовления блюд.

19.Назначение вентилятора в СВЧ?
1.охлаждать генератор излучения;
2.распределять электромагнитные волны;
3.охлаждать электродвигатель;
4.ускоряет процесс приготовления блюд.

20.Как называется устройство, контролирующее подачу воды в парогенератор мармитов?
1. регулировочный кран;
2. поплавковое устройство;
3. гидрокран;

4. переливной кран.

21.Каким образом крепится бачек во взбивальной машине МВ – 6?
1. на кронштейне с подъемным устройством;
2. устанавливается на платформе;
3. к краю бачка.
4. на подкатной деже

22.Назначение подовых листов в шкафах?
1. закрывать тэны;
2. распределять t по объему камеры;
3. закрывать тэны и распределять t по объему камеры;
4. контролировать время выпечки.

23.Какое устройство отводит пар из рабочих камер?
1. воздуховод;
2. тэн;
3. трубопровод;
4. термореле.

24.За счет, какой силы происходит просеивание муки в МПМ – 800М?
1. силы тяжести;
2. центробежной;
3. вибрации;
4. давления.

25.Какую форму имеет сито в МПМ – 800М?
1. цилиндра;
2. диска;
3. конуса;
4. многогранника.

26.Каким образом вращаются валы тесторазкаточной машины?
1. в разные стороны;
2. в одну сторону;
3. навстречу друг другу;
4. зависит от вида теста.

27.Определите, с какой целью пласт теста перед раскаткой предварительно формуют и слегка придавливают скалкой?
1. для лучшего захвата раскатывающими валами и ровного раскатывания;
2. для ровного раскатывания;
3. для быстрого раскатывания;
4. для растягивания.

28.Что обозначают цифры в названии взбивальных машин?
1. объем бачка;
2. скорость взбивания;
3. время взбивания в секундах;
4. количество скоростей.

29.Какое устройство поддерживает температурный режим в пекарских шкафах?
1. тумблер;
2. выключатель;

3. противень;
4. терморегулятор.

30.Рабочая температура в расстоечных шкафах?
1. до + 40ºС;
2. до + 25ºС;
3. до + 60ºС;
4. + 100ºС.

Вариант 2

1.Как называется приспособление, подающее овощи к рабочим инструментам в дисковых овощерезках?
1. давитель;
2. поршень;
3. сбрасыватель;
4. толкатель.

2.Назначение сбрасывателя в конструкции дисковых овощерезок?
1. направлять овощи к рабочим инструментам;
2. убирать прилипшие к диску овощи и направлять к разгрузочному лотку;
3. удалять прилипшие овощи;
4. перемешивать протертые овощи.

3.В процессе очистки картофеля абразивная поверхность рабочей камеры забилась мезгой. Укажите причину.
1. много клубнеплодов;
2. слабый напор воды в рабочей камере;
3. клубни картофеля разной величины;
4. сломался терочный диск.

4.Для более полного отжима сока в соковыжималках для цитрусовых в конструкции рабочего органа…
1. предусмотрено оребрение;
2. наклонен рабочий объем соковыжималки;
3. предусмотрена функция «пульсар»;
4. используется толкатель.

5.Что влияет на производительность протирочной машины МП-800?
1. вид и термическое состояние продуктов;
2. вид продуктов;
3. термическое состояние подготовленных продуктов;
4. качество протираемого продукта.

6.Назовите рабочий орган рыбочистки РО - 1?
1.нож – фреза;
2.вал;
3.скребок;
4.шнек.

7.Почему лопасти фаршемешалки МС 8 -150 расположены под углом 30º к валу?
1. для равномерного перемешивания и продвижения фарша к разгрузочному отверстию;

2. для быстрой выгрузки фарша;
3. для более быстрого перемешивания продуктов;
4. для взбивания продуктов.

8.Как называется тестовая заготовка для пиццы?
1. краст;
2. основание;
3. основа;

9.Уточните основные части компрессионной холодильной машины?
1. испаритель, конденсатор, компрессор, регулирующий вентиль;
2. испаритель, компрессор, регулирующий вентиль;
3. испаритель, манометр, соленоидный вентиль, регулирующий вентиль;
4. реле давлении, компрессор, регулирующий вентиль.

10.Мягкое охлаждение в аппаратах шокового охлаждения осуществляется при температуре циркулирующего воздуха
1.-2 °С
2.-12°С
3.-16°С
4.-18°С

11.В процессе нарезки хлеба при открывании крышки загрузочного или разгрузочного лотка срабатывает…
1. пусковое устройство
2. тормозное устройство
3. микровыключатель
4. включатель

12.Что влияет на выбор толщины нарезки гастрономических изделий?
1.толщина нарезаемого продукта
2.количество нарезаемого продукта
3.плотность продукта
4.ничего не влияет

13.Роль отражателя на внутренней стороне крышки стационарного котла.
1. защищает клапан - турбинку от попадания частиц продуктов;
2. фильтрует жидкую часть блюд;
3. контролирует уровень жидкости в котле.
4. отражает частички продуктов от прилипания к стенкам котла;

14.Что обозначают цифры в названии электросковороды?
1. количество тэнов;
2. объем чаши;
3. площадь дна чаши (пода);
4. сколько степеней нагрева.

15.Электрическая сковорода греется, но сигнальная лампа не горит.
укажите причину.
1. неисправна сигнальная лампа или нет напряжения в сети;
2. отключился термоограничитель;
3. сгорели тэны;

4. неисправен терморегулятор.

16.Тепловой шкаф перегревается, но автоматически не отключается. Укажите причину.
1. неисправна сигнальная лампа или нет напряжения в сети;
2. отключился термоограничитель;
3. сгорели тэны;
4. неисправен терморегулятор.

17.Крышка электросковороды не фиксируется в любом положении.
укажите причины.
1. неисправна сигнальная лампа;
2. нарушена регулировка натяжения пружины;
3. отключился термоограничитель;
4. нарушен электроконтакт в сети.

18.Назначение сетки нанесенной на стекло дверцы СВЧ?
1. укрепляет стекло;
2. дизайн свч печи;
3. охлаждает стекло;
4. позволяет наблюдать процесс приготовления блюд, и отражаем электромагнитные волны;

19.Какой теплоноситель вырабатывает тепло в мармите для 2 блюд?
1. тэн;
2. электроконфорка;
3. электроспираль;
4. ик излучатель.

20.Какие продукты, кроме муки, можно просеивать в мукопросеивателях?
1. сахар, соль, дробленые крупы;
2. соль, крахмал, сахар, молотую корицу;
3. только сахар, соль;
4. сахар, дробленые крупы, соль, крахмал;

21.Определите, каким образом из мукопросеивателей удаляют непросеянные примеси
1. через 30-40 минут останавливают машину, разбирают, удаляют с сита примеси;
2. удаляют примеси в конце рабочего дня;
3. через 2 часа останавливают машину, разбирают, удаляют с сита примеси;
4. по мере необходимости.

22.Уточните роль скребков в малогабаритной раскаточной машине?
1. распределяют муку;
2. предохраняют валы от прилипания теста;
3. снимают тесто с раскаточной поверхности;
4. нарезают раскатанное тесто.

23.Какие способы раскатывания заготовок для пиццы при помощи оборудования вы знаете?
1. прессование, растягивание, раскатывание;
2. раскатывание, прессование, удлинение;
3. раскатывание, прессование;
4. вытягивание и раскатывание.

24.Взбивальная машина МВ – 6 рекомендуют использовать для
1. замеса крутого теста;
2. взбивания кондитерских смесей;

3. замеса дрожжевого теста;
4. для получения сиропов.

25.Как называется рабочий орган картофелечисток?
1. дисковый нож;
2. протирочное сито;
3. абразивный диск;
4. пальцевый ротор.

26. В процессе работы соковыжималки центробежного типа медленно отжимается сок. Укажите причину.
1. забилось сито;
2. много фруктов;
3. медленно вращается рабочий вал;
4. перегрелся электродвигатель.

27.Какая деталь МП-800 предназначена для удаления протертой массы с сита и выгрузки измельченного продукта?
1. ротор;
2. сбрасыватель;
3. рычаг;
4. стопор.

28.Назначение шнека в мясорубках?
1. продвигает мясо в рабочей камере;
2. уплотняет мясо в рабочей камере;
3. уплотняет и с силой продвигает мясо к рабочим органам;
4. разрыхлять мясо.

29.Какая влажность теста рекомендуется для работы на тестораскаточных машинах?
1. до 70%;
2. до 41%;
3. до 60%;

30.Надо ли закрывать крышкой фритюрницы во время жарки?
1. нет, т.к. выделяется большое количество влаги и происходит обработка продуктов в присутствии пара;
2. да, т.к. тепловая обработка происходит быстрее;
3. да, быстрее образуется румяная корочка на поверхности продуктов;
4. нет, замедляется время приготовления блюд.

Вариант 3

1.Что влияет на производительность протирочной машины МП-800?
1. вид и термическое состояние продуктов;
2. вид продуктов;
3. термическое состояние подготовленных продуктов;
4. качество протираемого продукта.

2.Для охлаждения электродвигателя в МРО 50-200 в конструкции машины предусмотрено…
1. жалюзи;
2. вентилятор в корпусе машины;
3. объемный корпус;

4. небольшой электродвигатель.

3.Назначение микровыключателя в конструкции овощерезок?
1. включать машину в работу;
2. сигнализировать об окончании процесса измельчения;
3. программировать работу машины;
4. отключать машину при неправильной сборке.

4.Нарезка продуктов происходит медленно. Укажите причину.
1. тупые кромки ножей и дисков;
2. мягкие овощи;
3. много овощей;
4. очень плотные овощи.

5.Назначение сбрасывателя в конструкции овощерезательных машин.
1. подавать овощи на терочный диск;
2. снимать прилипшие к диску овощи;
3. размешивать протертые овощи;
4. удалять прилипшие к нижней поверхности овощи и направлять к разгрузочному люку.

6.Что является рабочим органом в картофелеочистительных машинах?
1. амброзивная поверхность
2. терочный диск
3. сепаратор
4. сито

7.Почему лопасти фаршемешалки МС 8 -150 расположены под углом 30º к валу?
1. для равномерного перемешивания и продвижения фарша к разгрузочному отверстию;
2. для быстрой выгрузки фарша;
3. для более быстрого перемешивания продуктов;
4. для взбивания продуктов.

8.В какой последовательности собирается мясорубка для приготовления котлетной массы?
На палец шнека устанавливают:
1. подрезной нож →двухсторонний нож → ножевая решетка → двухсторонний нож → ножевая решетка → упорное кольцо → нажимная гайка;
2. подрезной нож → двухсторонний нож → ножевая решетка → 2 упорных кольца → нажимная гайка;
3. подрезной нож →двухсторонний нож → ножевая решетка → 1 упорное кольцо → нажимная гайка;
4. двухсторонний нож → ножевая решетка → двухсторонний нож → ножевая решетка → упорное кольцо → нажимная гайка;

9.Какие виды теста можно раскатывать на тестораскаточной машине?
1. песочное;
2. слоеное;
3. дрожжевое;
4. блинное;
5.бисквитное;
6.заварное;
7.песочное.

10.Жесткое охлаждение в аппаратах шокового охлаждения производится при температуре циркулирующего воздуха
1. -2ºС
2. -35 ºС
3. -20 ºС
4. -10 ºС

11.В каких случаях в холодильном оборудовании используют машины двухступенчатого сжатия?
1.для получения более низких температур в охлаждаемых объемах (морозильники);
2.для получения устойчивых температур в охлаждаемых объемах;
3.для улучшения работы холодильного оборудования.
4.для снижения потерь тепла

12.Назначение амортизатора в устройстве машин для нарезки гастрономии.
1. для снижения шума и вибрации во время работы
2. для снижения шума и нарезки гастрономии
3. для снижения вибрации и подачи гастрономии к ножу
4. данная деталь отсутствует в устройстве

13.Как называется деталь хлеборезки, подающая хлеб к ножу?
1. лоток
2. каретка
3. пружина
4. редуктор

14.Как классифицируются сковороды по принципу обогрева?
1. с косвенным и контактным обогревом;
2. прямым нагревом;
3. с непосредственным и контактным обогревом;
4. с косвенным и непосредственным обогревом;

15.При жарке блинов тесто стекает с жарочной поверхности в одну сторону.
Укажите причину.
1. неисправны тэны;
2. оборудование установлено не по уровню;
3. температурный режим выбран неправильно;
4. поцарапана жарочная поверхность.

16.Какое устройство поддерживает мясо в виде цилиндра в установке «Шаурма»?
1. нож и упорная шайба;
2. упорная гайка и стопор;
3. нож, упор и стопор;
4. зажим.

17.Какие факторы влияют на утечку электромагнитных волн из рабочего объема СВЧ печи в процессе работы?
1. микротрещины и грязь в уплотнителе дверцы;
2. неплотно закрытая дверца;
3. время обработки;
4. вид обрабатываемого продукта.

18.Какую воду необходимо заливают в пароводяную рубашку КПЭ?

1. отстоявшуюся воду;
2. дистиллированную или кипяченую воду;
3. горячую воду из крана;
4. кипяченую воду.

19.При помощи какого устройства опрокидывается чаша электросковороды?

1. маховик или кнопка опрокидывания;
2. микровыключатель;
3. рычаг опрокидывания;
4. тумблер.

20.Переключатель пищеварочного котла установлен в положение «Сильный нагрев». Сигнальная лампа «Нагрев» горит, но аппарат долго разогревается.
укажите причину.

1. сгорела лампа;
2. нет напряжения в сети;
3. перегорел один или несколько тэнов;
4. нет давления воды в сети.

21.Для какого вида расстойки предназначены расстоечные шкафы?

1. предварительная расстойка;
2. предварительная и окончательная расстойка;
3. окончательная расстойка;
4. длительная расстойка.

22.Уточните роль дебалансов в малогабаритных мукопросеивателях.

1. создают колебательный момент;
2. продвигают муку к разгрузочному окну;
3. удерживают сито;
4. просеивают муку.

23.На какие фракции делится исходный продукт при просеивании?

1. просев, не просев;
2. проход, сход;
3. примеси, чистый продукт;
4. чистый и непросеянный продукт.

24.Назначение регулятора высоты подъема в пицце – прессе?

1. регулирует время тепловой обработки;
2. регулирует диаметр краста;
3. регулирует цвет краста;
4. регулирует толщину краста;

25.Уточните, предел влажности теста рекомендуемой для раскатывания на тестораскаточных машинах?

1. до 50%;
2. не более 41%;
3. до 70%;
4. более 70%.

26.Какие показатели влияют на выбор рабочего инструмента во взбивальных машинах?
1. консистенция и физико-химические свойства продуктов;
2. физические и химические свойства продуктов;
3. t режим и химические свойства продуктов;
4. объем продуктов.

27.Слой инея на испарителе холодильника не должен превышать…
1. 10 миллиметров
2. 3 миллиметра
3. 1 миллиметр
4. 8 миллиметров

28.Прочность прилегания дверей в холодильных шкафах обеспечивает…
1. профильная прокладка и вставки;
2. специальный затвор или магнитные вставки;
3. специальный затвор и профильная прокладка;
4. замок в двери.

29.Назначение поддона под испарителем в конструкции сборной холодильной камеры?
1. ограждать от механических повреждений;
2. для хранения продуктов в мелкой фасовке;
3. для сбора конденсата;
4. для эстетического оформления.

30.Назначение холодильных витрин
1. для демонстрации, кратковременного хранения и продажи продукции п.о.п.;
2. для кратковременного хранения и продажи продукции п.о.п.;
3. для демонстрации и продажи продукции п.о.п.;
4. для долговременного хранения продуктов.

Вариант 4

1.Что является рабочим органом в картофелеочистительных машинах?
1. амброзивная поверхность
2. терочный диск
3. сепаратор
4. сито

2.В процессе выгрузки очищенного картофеля необходимо …
1. отключить подачу воды;
2. отключить электродвигатель;
3. открыть крышку;
4. отключить заземление.

3.Фрукты в рабочий объем соковыжималки центробежного типа подаются….
1. зажимом;
2. рычагом;
3. фиксатором;
4. толкателем.

4.Назначение сбрасывателя в конструкции протирочной машины МП-800?
1. удалять с сита протертые продукты и направлять в разгрузочный канал;
2. снимать с сита частички продуктов;

3. направлять продукты к ротору;
4. распределять продукты по рабочей камере.

5.В процессе работы машина не режет, а мнет овощи. Укажите причину.
1. сносился сбрасыватель;
2. затупились дисковые ножи;
3. маленькая скорость вращения диска;
4. плотная консистенция продуктов.

6.Что обозначают цифры в названии овощерезок?
1. скорость вращения диска;
2. дату выпуска машины;
3. производительность;
4. мощность электродвигателя

7.Почему лопасти фаршемешалки МС 8 -150 расположены под углом 30º к валу?
1. для равномерного перемешивания и продвижения фарша к разгрузочному отверстию;
2. для быстрой выгрузки фарша;
3. для более быстрого перемешивания продуктов;
4. для взбивания продуктов.

8.В какой последовательности собирается мясорубка для приготовления натуральной рубки?
На палец шнека устанавливают…
1. подрезной нож →двухсторонний нож → ножевая решетка → двухсторонний нож → ножевая решетка → упорное кольцо → нажимная гайка;
2. подрезной нож →двухсторонний нож → ножевая решетка → 2 упорных кольца → нажимная гайка;
3. подрезной нож →двухсторонний нож → ножевая решетка → 1 упорное кольцо → нажимная гайка;
4. двухсторонний нож → ножевая решетка → двухсторонний нож→ упорное кольцо → нажимная гайка;

9.Назначение бороздок внутри рабочей камеры мясорубки?
1. исключают проворачивание и проскальзывание мяса в рабочей камере и продвигают мясо к рабочим органам;
2. продвигают и измельчают кусочки мяса;
3. направляют кусочки мяса к режущим парам;
4. задерживают измельчаемый продукт.

10.Каким образом вращаются валы тестораскаточной машины?
1. в разные стороны;
2. в одну сторону;
3. навстречу друг другу;

11.Какие требования предъявляются к теплоизоляционным материалам в холодильном оборудовании?
1.прочность, долговечность, небольшая стоимость,
2.прочность, долговечность, устойчивость, небольшая стоимость, низкий коэффициент теплопроводности и теплоемкости, безвредность, биостойкость, гигроскопичность
3.прочность, долговечность
4. низкий коэффициент теплопроводности

12.Слой инея на испарителе холодильника не должен превышать…
1. 10 миллиметров
2. 3 миллиметра
3. 1 миллиметр
4. 8 миллиметров

13.В процессе нарезки хлеба при открывании крышки загрузочного или разгрузочного лотка срабатывает…
1. пусковое устройство
2. тормозное устройство
3. микровыключатель
4. включатель

14.Укажите форму ножа в слайсерах.
1. серповидная
2. овальная
3. S-образная
4. диск

15.Как называется деталь, закрывающая нож слайсера?
1. корпус;
2. станина;
3. защитный кожух;

16.Какую посуду не рекомендуют использовать при приготовлении в СВЧ?
1. стеклянную, металлическую, деревянную;
2. с позолотой, бумажную, деревянную;
3. металлическую, с позолотой и посеребрением;
4. разовую из пластика.

17.Назначение переливной трубки в мармите для 2 блюд?
1 подавать воду в ванну мармита;
2. фильтровать воду;
3. отключать подачу воды в ванну мармита;
4. контролировать уровень воды в ванне мармита;

18.Укажите назначение «холодной» зоны в профессиональных фритюрницах?
1. фильтровать фритюрный жир;
2. собирает мелкие частички продукта;
3. очищает фритюр;
4. предохранять фритюр от образования карцерогенных веществ;

19.Пароконвектомат слабо нагревается. Укажите причину.
1. перегорел один или несколько тэнов;
2. ослабло крепление дверцы;
3. неисправно реле времени;
4. отсутствует напряжение в сети.

20.Затруднен подъем кожуха в посудомоечной машине периодического действия. Укажите причину.
1. неисправно реле времени;

2. отсутствует напряжение в сети;
3. засорились форсунки;
4. ослабла пружина.

21.Каким образом можно ускорить процесс приготовления мяса в установке «Шаурма»?
1. увечить температуру нагревания тэнов;
2. продлить время тепловой обработки;
3. передвинуть мясо ближе к тэнам;
4. увеличить скорость вращения мяса.

22. Для охлаждения генератора ИК излучения в СВЧ печах предусмотрено наличие
1. вентилятор;
2. жалюзи;
3. периодическое отключение оборудования;
4. регулярное проветривание свч.

23.Что предусмотрено в конструкции котлов для повышения коэффициента полезного действия?
1. пароводяная рубашка;
2. парогенератор;
3. теплоизоляция;
4. двойное дно.

24.Почему нельзя загружать продукты в слабо нагретый фритюр?
1. увеличивается время приготовления блюда и слабый колер;
2. слабый колер на поверхности и впитывается много масла;
3. продукты пропитываются жиром, увеличивается время приготовления блюд, отсутствие колера;
4. увеличивается время приготовления и вкус продуктов.

25.Уменьшилось поступление воды через форсунки в посудомоечной машине периодического действия. Укажите причину.
1. ослабли пружины;
2. засорились форсунки;
3. неисправен датчик температуры;
4. неисправен переключатель.

26.Медленно нагревается масло в рабочей чаше фритюрницы.
Укажите причину.
1. сгорели сигнальные лампы;
2. неисправна конфорка;
3. перегорел тэн;
4. перегорел резистор.

27.Какие виды теста можно раскатывать на тестораскаточной машине?
1. песочное;
2. бисквитное;
3. слоеное;
4. дрожжевое;
5. заварное;
6. блинное;
7. пресное.

28.Назначение регулировочной рукоятки в устройстве тестораскаточной машины?
1. регулирует зазор между раскаточными валами;
2. регулирует скорость вращения раскаточных валов;
3. регулирует время раскатки;
4. регулирует t.

29.Как называется рабочий объем для обработки продуктов во взбивальных машинах?
1. емкость;
2. камера;
3. дежа;
4. чашка.

30.В процессе взбивания смесей, какое движение совершают рабочие органы взбивальных машин?
1. цикличное;
2. планетарное;
3. центробежное;
4. возвратно-поступательное.

Вариант 5

1.Уточните, какие факторы влияют на время очистки картофеля в картофелечистках?
1. сезонность;
2.количество картофеля;
3. рабочий объем;
4. состояние абразивной поверхности;
5. сорт картофеля;

2.Укажите рабочий орган соковыжималки центробежного типа.
1.терочный диск;
2.шнек;
3.сито с терочным диском;
4.скребок.

3.Сбрасыватель в протирочной машине МП-800 устанавливают…
1. над ситом;
2. под ситом;
3. над ротором;
4. в разгрузочном отверстии.

4.Что обозначают цифры в названии овощерезательных машин?
1. производительность;
2 мощность электродвигателя;
3. скорость вращения диска;
4. количество загружаемого продукта.

5.Назначение жалюзи в конструкции овощерезательной машины МРО 50-200.
1. для декоративных целей;
2. для облегчения конструкции машины;
3. для охлаждения электродвигателя;
4. для удаления отходов.

6.Роль шпонки в рабочей камере мясорубки
1. фиксирует подрезную решетку и двухсторонние ножи;
2. удерживает ножевые решетки;
3. фиксирует упорные кольца и ножевые решетки;
4. фиксирует положение шнека.

7.Какую роль выполняют гребенки в мясорыхлителях?
1. направляют куски мяса между валами – фрезами;
2. предотвращают наматывание кусочков мяса на валы, направляют порционные куски между ножами – фрезами;
3. способствуют быстрому продвижению порционных кусков мяса между фрезами;
4. распределять мясо в рабочем объеме.

8.Назначение шнека в мясорубках?
1. продвигает мясо в рабочей камере;
2. уплотняет мясо в рабочей камере;
3. уплотняет и с силой продвигает мясо к рабочим органам;
4. разрыхлять мясо.

9.Укажите форму ножа в слайсерах
1. серповидный;
2. дисковый;
3. рамочный.

10.Прочность прилегания дверей в холодильных шкафах обеспечивает…
1. профильная прокладка и вставки;
2. специальный затвор или магнитные вставки и профильная прокладка;
3. специальный затвор и профильная прокладка;
4. замок в двери.

11.Назначение поддона под испарителем в конструкции сборной холодильной камеры?
1. ограждать от механических повреждений;
2. для хранения продуктов в мелкой фасовке;
3. для сбора конденсата;
4. для эстетического оформления.

12.Назначение холодильных витрин
1. для демонстрации, кратковременного хранения и продажи продукции п.о.п.;
2. для кратковременного хранения и продажи продукции п.о.п.;
3. для демонстрации и продажи продукции п.о.п.;
4. для долговременного хранения продуктов.

13.Назначение амортизатора в устройстве машин для нарезки гастрономии.
1. для снижения шума и вибрации во время работы
2. для снижения шума и нарезки гастрономии
3. для снижения вибрации и подачи гастрономии к ножу
4. данная деталь отсутствует в устройстве

14.Как называется деталь хлеборезки, подающая хлеб к ножу?
1. лоток
2. каретка

3. пружина
4. редуктор

15.Назначение отражателя в устройстве «Шаурма»?
1. направлять горячий воздух на мясо;
2. регулировать скорость подачи воздуха на мясо;
3. отводить горячий воздух от мяса;
4. удалять влагу с мяса.

16.Какую посуду не рекомендуют использовать при приготовлении в СВЧ?
1. стеклянную, металлическую, деревянную;
2. с позолотой, бумажную, деревянную;
3. металлическую, с позолотой и посеребрением;
4. разовую из пластика.

17.Как подразделяются печи для пиццы по принципу работы (процесс выпечки)?
1. подовые и конвейерные;
2. подовые и листовые;
3. конвейерные и карусельные;
4. решетчатые.

18.Для расстойки п/ф в расстоечных шкафах Бриз и Бриз-Т используют…
1. кондитерские листы;
2. стеллажные тележки;
3. противни и подставки;
4. стеллажные тележки с листами.

19.Какой привод используют в мукопросеивателе?
1. ручной;
2. универсальный привод;
3. индивидуальный;
4. общий.

20.Какую роль выполняют предохранительные решетки в устройстве тестораскаточной машины?
1. предохраняют от попадания муки в компьютерный блок;
2. предупреждают наматывание теста на валы;
3. распределяю муку по пласту теста;
4. предохраняют руки от попадания между раскаточными валами;

21.Назначение магнитной ловушки в мукопросеивателе?
1. удалять металлические примеси в непросеянной муке;
2. задерживать металлические частички во время просеивания муки в сите;
3. калибровать металлические частички;
4. удалять металлические примеси из просеянной муки.

22.С какой целью, края сита в малогабаритном мукопросеивателе МПМВ – 300, покрыты резиной?
1. для плотного соединения верхней и нижней части;
2. приглушает скрежет частей мукопросеивателя во время работы;
3. для лучшей вибрации МПМ В – 300;
4. уменьшает вибрацию.

23.Какой материал используется в конструкции подовых печей для пиццы?
1. чугун;
2. керамический кирпич;
3. стеклокерамика;
4. сталь.

24.Как называется рабочий орган картофелечисток?
1. дисковый нож;
2. протирочное сито;
3. абразивный диск;
4. пальцевый ротор.

25. В процессе работы соковыжималки центробежного типа медленно отжимается сок. Укажите причину.
1. забилось сито;
2. много фруктов;
3. медленно вращается рабочий вал;
4. перегрелся электродвигатель.

26.Какая деталь МП-800 предназначена для удаления протертой массы с сита и выгрузки измельченного продукта?
1. ротор;
2. сбрасыватель;
3. рычаг;
4. стопор.

27.Укажите виды приводов, которые используют в мясорубках
1. универсальные, ручные, механические;
2. ручные, универсальные, индивидуальные;
3. ручные, индивидуальные, электрические;
4. механические, равноплечные, электрические.

28.Какая деталь в мясорубке из состава режущих пар вращается вместе со шнеком?
1. подрезная решетка,
2. ножевая решетка,
3. двухсторонний нож;
4. упорное кольцо.

29.Назовите рабочий орган рыбочистки РО - 1?
1. нож – фреза;
2. вал;
3. скребок;
4. шнек.

30.Что является источником тепла в мармитах для 1 блюд?
1. электроконфорки;
2. масляные тэны;
3. воздушные тэны;
4. тэны для воды.

Ключ к тесту

№	В -1	В -2	В -3	В -4	В -5
1	3	4	1	1	1,4
2	1,2,3	2	1	1,2	3
3	2	1,2	4	4	2
4	4	1	1	1	1
5	1	1	4	2	3
6	2	3	1	3	1
7	3	1	1	1	2
8	3	1	1	2	3
9	3	1	1,2,3,7	1	2
10	А-1, Б-3, В-4, Г-2	1	3	2	2
11	4	3	1	2	3
12	4	3	1	2	1
13	1	4	2	3	1
14	1	3	4	4	2
15	1	1	2	1	1
16	4	4	3	3	3
17	1	2	1	4	1
18	1	4	2	4	2
19	1	3	1	1	3
20	2	1	3	4	4
21	2	1	2	3	4
22	1	2	1	1	1
23	1	1	2	1	2
24	1	2,3	4	3	3
25	2	3	2	2	1
26	1	1	1	3	2
27	3	2	2	3,4,7	2
28	1	3	3	1	3
29	4	2	3	3	3
30	1	1	1	2	4

Время проведения зачета

Для выполнения заданий студентам предоставляется 45 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОП 04 Организация обслуживания

Специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения:
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств рабочей пронрраммы разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Разработчик:
Васильченко Р. А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 29

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	− организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; − применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; −контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	− требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; − санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); − методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; − способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; − виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; − требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; − возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; − виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; − правила утилизации непищевых отходов; − виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
Раздел 1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания		
1	Тема 1.1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Тест
2	Тема 1.2 Характеристика торговых помещений.	Практическая работа
3	Тема 1.3 Столовые посуда, приборы и бельё	Практическая работа
4	Тема 1.4 Информационное обеспечение обслуживания	Практическая работа
5	Тема 1.5 Обслуживание потребителей в ресторанах	Практическая работа
Раздел 2 Обслуживание приемов, банкетов и специальных видов услуг и форм обслуживания		
6	Тема 2.6 Обслуживание приёмов и банкетов	Самостоятельная работа
7	Тема 2.7 Специальные виды услуг и формы обслуживания	Практическая работа Самостоятельная работа

Форма промежуточного контроля **– зачет с оценкой.**

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовое задания предусматривают выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа;
- типовые задания и контрольные вопросы по практическим работам;
- типовые задания и рекомендации по выполнению самостоятельных работ.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, тестирование, задания по практическим и самостоятельным работам.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе.

Критерии оценки практических работ

В ходе выполнения практической работы студент получает следующие оценки:

- зачет (з) – ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно или с незначительными ошибками и аккуратно выполняет все записи, таблицы, графики, вычисления; правильно отвечает на контрольные вопросы;
- незачет (н/з) - ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: - работа выполнена полностью; - в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; - в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: - работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); - допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ неявлялись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично

15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно

Комплект примерных заданий для практических работ по учебной дисциплине ОП 04 «Организация обслуживания»

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

ТЕМА 1.2
ВВЕДЕНИЕ. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ

Практическая работа 1. *(2 часа)* Определение видов торговых помещений, их планировки, оснащения, интерьера, методов и форм обслуживания ресторана (базового предприятия питания).

Цель работы:

- закрепить теоретические знания по теме «Характеристика торговых помещений»;
- научиться рассчитывать площади торговых помещений в предприятиях общественного питания;
- приобрести практические умения в работе с нормативной документацией:
- «Нормы оснащения п.о.п. посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарём»;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.

Задание:

1. Задание: уважаемые студенты, создайте рабочие группы по базовым предприятиям общественного питания, где вы проходите учебную практику или работаете, не более двух человек учащихся в каждой.

2. Задание: в тетради для практических работ сделайте следующие записи: дата, тема, цель практической работы.
3. Задание: ознакомьтесь с представленной учебной информацией.
4. Задание: изучите в приложении 1 схему «Функциональные группы помещений ресторана
5. Задание: продолжайте знакомиться с представленной учебной информацией.
6. Задание: определите помещения для обслуживания потребителей на базовом предприятии общественного питания. Составьте опорный конспект данных помещений, предоставив о них краткую характеристику.
7. Задание: рассчитайте площадь торгового зала в зависимости от типа и количества мест базового предприятия общественного питания, используя ОСТ 30389-2013.
8. Задание: составьте схему функциональных групп помещений базового предприятия общественного питания и определите их взаимосвязь, используя приложение № 1 к данной практической работе.
9. Задание: продолжайте знакомиться с представленной учебной информацией.
10. Задание: определите виды используемого освещения в торговом зале базового предприятия общественного питания, дайте краткую характеристику и сделайте в конспекте соответствующие записи.
11. Задание: запишите в конспект показатели освещённости торговых помещений (таблица № 1) отвечающие международному стандарту 1508995;
12. Задание: продолжайте изучать представленный учебный материал. Продумайте, что из оборудования имеет ваше базовое предприятие. Составьте опорный конспект имеющегося оборудования в торговом зале.
13. Задание: занесите в конспект параметры и виды столов, используемых в торговых залах базовых ресторанов, используя таблицу № 2.
14. Задание: ознакомьтесь с документом «Нормы оснащения залов мебелью». Рассчитайте потребное количество мебели для Вашего базового предприятия. Проведите анализ соответствия Вашего расчёта фактическому оснащению торгового зала базового предприятия.
15. Задание: выполненную и оформленную в тетради практическую работу № 1 по дисциплине «Организация обслуживания» представить преподавателю для оценки.

ТЕМА 1.3
СТОЛОВЫЕ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЁ

Практическая работа 2. *(4 часа)* Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.

Цель работы:

- научиться распознавать столовые посуду, приборы, бельё по виду материала, назначению и использованию;
- ознакомиться с документом «Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарём»;

- научиться производить расчёты потребности в предметах оснащения на вновь открываемых предприятиях;
- научиться анализировать данные о наличии посуды, столовых приборов на действующих предприятиях общественного питания;
- научиться составлять заявки на оснащение и дооснащение предприятий общественного питания столовой посудой и приборами;
- научиться заполнять бланк типовой формы № 74 для предприятий общественного питания «Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов»

Задание:

1.Задание: уважаемый студент, если вы выполняете работу не в группе (в аудитории) а в СДО, то по всем заданиям принимаете решения индивидуально.

2.Задание: подготовьте учебные принадлежности для выполнения практической работы.

3.Задание: в тетради для практических работ сделайте следующие записи: дата, тема, цели практической работы № 2.

4.Задание: представленные для идентификации натуральные образцы – столовую посуду, приборы, бельё внимательно рассмотрите в приложениях к данной работе, и идентифицируйте по виду материала, назначению и вместимости (размеру).

По результатам проделанной работы составьте таблицу 1.

5.Задание: ознакомьтесь с «Нормами оснащения п.о.п. посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарём». Данный документ служит для рекомендательного расчёта потребности в предметах оснащения на вновь открываемых предприятиях и для анализа данных о наличии посуды, столовых приборов на действующих предприятиях общественного питания.

Для вновь открываемых предприятий различных типов нормы оснащения предусматривают комплект посуды, столовых приборов, рассчитанный по количеству мест. Для комбинированных предприятий расчёт ведётся отдельно для каждого предприятия, входящего в его состав, и результаты суммируются.

6.Задание: используя «Нормы оснащения п.о.п. посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарём» рассчитайте количество столовой посуды и приборов для вновь открываемого предприятия общественного питания по предложенным вариантам.

7.Задание: используя «Нормы оснащения п.о.п. посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарём» проанализируйте данные о наличии посуды и столовых приборов на действующих предприятиях общественного питания и сделайте выводы о соответствии столовой посуды и приборов, указанных в ситуации с нормативными.

8.Задание: составьте заявку на оснащение столовой посудой и приборами вновь открываемое предприятие общественного питания, используя результаты, занесенные в таблицу № 2.

9.Задание: составьте заявку на дооснащение столовой посудой и приборами действующего предприятия общественного питания ресторана «Марина», используя результаты, занесенные в таблицу № 3.

10.Задание: заполните бланк типовой формы № 74 для предприятий общественного питания «Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов», *приложение,* используя вводные в предложенной производственной ситуации.

11.Задание: выполненную и оформленную в тетради практическую работу № 2 по дисциплине «Организация обслуживания» представить преподавателю для оценки.

ТЕМА 1.4
ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Практическая работа 3. Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).

Цель работы:

- закрепить теоретические знания по теме «Информационное обеспечение процесса обслуживания»;
- приобрести практические умения в работе с документацией: «Примерный ассортимент блюд и напитков для ресторанов и кафе», «Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню»,
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.
- научиться составлять различные видов меню;
- приобрести практические навыки в определении последовательности подачи блюд при выполнении заказа официантом.

Задание:

В тетради для практических работ сделайте следующие записи: дата, тема, цель практической работы.

Разработайте следующие виды меню (для ресторана):

ВАРИАНТ № 1 - меню со свободным выбором блюд для ресторана 1 класса, с русской кухней;

ВАРИАНТ № 2 - меню бизнес-ланча;

ВАРИАНТ № 3 - - меню комплексного обеда и банкетное меню по случаю дня рождения;

ВАРИАНТ № 4- меню тематических мероприятий (тему определите самостоятельно).

Составьте опорный конспект методики проверки правильности составления меню, представленной в практической работе № 3

Изучив приложение «Последовательность в меню» данной практической работы, перепишите заказ гостей ресторана «Волна» в тетрадь и установите очерёдность подачи блюд.

ВАРИАНТ № 1	**ВАРИАНТ № 2**
1.Осетрина заливная, соус хрен	1.Лосось холодного копчения с лимоном
2.Бульон с профитролями	2.Судак «орли», соус тартар
3.Ассорти рыбное с лимоном и маслинами	3.Мороженое «Сюрприз»
4.Масло сливочное	4.Бульон с фрикадельками
5.Грибы в сметанном соусе	5.Щницель из кур по - министерски
6.Салат столичный	6.Овощи натуральные (свежие огурцы, помидоры, перец, зелень)
7.Филе с соусом мадера	7.Креветки, запечённые под сметанным соусом
8.Лосось отварной с картофелем отварным соус голландский	8.Чай с вареньем
9.Кофе по восточному	9.Икра паюсная

10.Фруктовый салат

10.Ветчина фаршированная сырным муссом
11.Блины с сёмгой

8.Задание: выполненную и оформленную в тетради практическую работу № 3 по дисциплине «Организация обслуживания» представьте преподавателю для оценки.

ТЕМА 1.5
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНАХ

Практическая работа 4. *(2 часа)* Подбор посуды и правила подачи блюд и напитков

Цель работы:

- закрепить теоретические знания по теме «Обслуживание потребителей в ресторанах»;
- освоить правила подбора посуды и правила подачи блюд и напитков;
- отработать навык последовательности подачи блюд и напитков по заказу потребителей ресторана;
- использовать систему самоанализа своей работы.

Задание:

1. Задание: уважаемые студенты в тетради для практических работ сделайте следующие записи: дата, тема, цель практической работы.

2. Задание: к меню в файле «Практическая работа № 4» подберите столовую посуду и приборы на 1 персону и определите последовательность подачи данных вариантов заказов гостей в ресторане используя Приложение к практической работе № 4 «Последовательность подачи блюд и напитков». Результаты занесите в таблицу 1. Образец таблицы с образцом записи имеется в файле «Практическая работа № 4»

3. Задание: выполненную и оформленную в тетради практическую работу по дисциплине «Организация обслуживания» представить преподавателю для оценки.

ТЕМА 1.5
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНАХ

Практическая работа 5. *(2 часа)* Овладение приёмами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов, основных блюд

Цель работы:

- закрепить теоретические знания по теме «Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап»;
- научится подбирать посуду для подачи блюд в ресторане;
- развивать эстетический вкус, внимательность, аккуратность при подаче блюд и напитков потребителю;
- использовать систему самоанализа своей работы.

Задание:

1. Задание: уважаемые студенты в тетради для конспектов по дисциплине «Организация обслуживания» сделайте следующие записи: дата, тема, цель практической работы.

2. Задание: ознакомьтесь с представленной учебной информацией, изложенной в файле «Практическая работа № 5»

3. Задание: используя в приложение 1 образцы столовой посуды, отберите соответствующую посуду для подачи многопорционно и однопорционно холодных блюд и закусок.

4. Задание: определите варианты подачи следующих холодных блюд и закусок (сельдь натуральная, салат-коктейль с крабами, салат овощной, ассорти из солёных и маринованных овощей). Записи произведите в учебной тетради. Образец для записи в тетради представлен в файле «Практическая работа № 5»

5. Задание: ознакомьтесь с представленной учебной информацией в практической работе № 5

6. Задание: используя в приложение 2 образцы столовой посуды, отберите соответствующую посуду для подачи горячих закусок.

7. Задание: определите варианты подачи следующих горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах (кокиль), раки отварные, солянка рыбная на сковородке, жюльен из птицы. Записи произведите в учебной тетради. Образец для записи в тетради представлен в файле «Практическая работа № 5»

Задание для практической отработки: данное задание в электронной системе не отрабатывается

8. Задание: используя в приложение 3 образцы столовой посуды, отберите соответствующую посуду для подачи супов.

9. Задание: на рисунках практической работы № 5 представлена столовая посуда. Определите, какие группы супов и при каком виде обслуживания подаются в следующей посуде. Результат запишите в учебную тетрадь.

10. Задание: используя в приложение 4 образцы столовой посуды, отберите соответствующую посуду для подачи основных блюд, сделайте соответствующие записи в учебную тетрадь.

11. Задание: определите посуду для подачи основных горячих блюд, а также вид обслуживания при котором она может использоваться. Как вы думаете, какого вида (или каких видов) столовой посуды для подачи горячих блюд не представлено в данном списке? Результат запишите в учебную тетрадь.

12. Задание: выполненную и оформленную в тетради практическую работу по дисциплине «Организация обслуживания» представить преподавателю для оценки.

ТЕМА 1.5
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНАХ

Практическая работа 6. *(2 часа)* Овладение приёмами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчёт с гостями

Цель работы:

- закрепить теоретические знания по теме «Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап»;
- научится подбирать посуду для подачи блюд и напитков в ресторане;
- овладеть приёмами подачи сладких блюд и напитков;
- развивать эстетический вкус, внимательность, аккуратность при подаче блюд и напитков потребителю;
- использовать систему самоанализа своей работы.

Задание:

1. Задание: уважаемые студенты в тетради для практических работ сделайте следующие записи: дата, тема, цель практической работы.

2. Задание: ознакомьтесь с представленной учебной информацией, изложенной в файле «Практическая работа № 6»

3. Задание: из предложенных натуральных образцов отберите посуду для подачи холодных и горячих сладких блюд, перечисленных в таблице 1 и по результату выполненной работы, заполните таблицу, представленную в «Практическая работа № 6»

4. Задание: согласно представленной схемы, отработайте навык сервировки стола для подачи десертного блюда в домашних условиях. Зарисуйте схематично выполненное задание в учебной тетради.

5. Задание: продолжайте ознакомиться с представленной учебной информацией в файле «Практическая работа № 6»

6. Задание: подберите посуду для подачи горячих напитков, перечисленных в таблице 2, отметьте их особенности и сделайте схематичные зарисовки. Результат занесите в таблицу 2. *Образец записи в таблицу предложен в первой строке таблицы (чай).*

7. Задание: ознакомьтесь с представленной учебной информацией, предложенной в файле «Практическая работа № 6»

8. Задание: подберите посуду для подачи холодных напитков, перечисленных в таблице 3, отметьте их особенности. Результат занесите в таблицу 3.

9. Задание: ознакомьтесь с учебной информацией «Подача кондитерских изделий» изложенной в файле «Практическая работа № 6»

10. Задание: отметьте в учебной тетради номера столовой посуды, которая может использоваться для подачи кондитерских изделий в ресторане.

1		7		13	
2		8		14	
3		9		15	
4		10		16	
5		11		17	

6  12  18 

11. Задание: продолжайте знакомиться с представленной учебной информацией в файле «Практическая работа № 6»

12. Задание: в учебной тетради составьте алгоритм различных видов расчетов в ресторане. *(Алгоритм - правило действий, последовательность проведения операций, способ получения результата)*

13. Задание: выполненную и оформленную в тетради практическую работу по дисциплине «Организация обслуживания» представить преподавателю для оценки.

ТЕМА 2.7
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ УСЛУГ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Практическая работа 7. *(2 часа)* Составление меню различных видов завтраков при обслуживания проживающих в гостинице

Цель работы:

- закрепить теоретические знания по теме «Особенности обслуживания проживающих в гостинице. Обслуживание в номерах гостиниц»;
- приобрести практические умения в работе с документацией: «Примерный ассортимент блюд и напитков для ресторанов и кафе», «Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню»,
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.
- научиться составлять различные видов меню завтраков;
- приобрести практические навыки в определении последовательности подачи блюд при выполнении заказа официантом.

Задание:

1. Задание: в тетради для практических работ сделайте следующие записи: дата, тема, цель практической работы;

2. Задание: определите перечень продукции, входящий в меню различных завтраков при обслуживании в гостиничном ресторане;

3. Задание: сформулируйте вывод о значимости составления меню завтраков в ресторанах при гостиницах;

4. Задание: выполненную и оформленную в тетради практическую работу № 7 по ОП 04 «Организация обслуживания» представьте преподавателю для оценки.

ТЕМА 2.7
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ УСЛУГ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Практическая работа 8. *(4 часа)* Работа с нормативной документацией

Цель работы:

- изучить нормативные документы системы общественного питания в сфере обслуживания гостей в ресторане;
- ознакомиться с формулировками основных понятий, касающихся процесса обслуживания в ресторане;
- изучить отраслевые стандарты (ОСТ) и стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ); государственные стандарты РФ (ГОСТ Р), строительные правила и нормы (СНиП)

Задание:

1. Задание: выпишите основные термины, касающиеся процесса обслуживания гостей в торговом зале ресторан;

2. Задание: используя строительные правила и нормы (СНиП), рассчитайте площадь торгового зала базового предприятия общественного питания;

3. Задание: определите тип базового предприятия питания, согласно государственного стандарта РФ;

4. Задание: сформулируйте выводы по изученной теме и запишите в тетрадь по практическим работам.

Комплект заданий для тестирования по учебной дисциплине ОП 04 «Организация обслуживания»

ТЕМА 1.1
ВВЕДЕНИЕ. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ

Вариант 1

Найдите соответствие терминов, перечисленных в левом столбике, их определениям, данным с права:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Форма обслуживания потребителей в о.п.-	А. – это совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуг; Б. – это совокупность характеристик услуг, определяющих её способность удовлетворять потребностям потребителей; В. – это результат деятельности предприятий и граждан– предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга; Г. – это совокупность операций, выполняемых исполнителем в контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга; Д. - это п.о.п. или гражданин-предприниматель выполняющие работы по производству, реализации, организации потребления кулинарной продукции; Е. – это способ реализации потребителям продукции общественного питания; Ж. – это гражданин, пользующийся услугами питания,
2.	Исполнитель услуги –	
3.	Метод обслуживания потребителей в о.п.	
4.	Потребитель услуги –	
5.	Услуга общественного питания -	
6.	Качество услуги -	
7.	Условия обслуживания –	
8.	Процесс обслуживания –	

		обслуживания, досуга; З. – это организационный приём представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукцией общественного питания.

Вариант 2

Найдите соответствие терминов, перечисленных в левом столбике, их определениям, данным с права:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Форма обслуживания потребителей в о.п.-	А. – это совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуг; Б. – это совокупность характеристик услуг, определяющих её способность удовлетворять потребностям потребителей; В. – это результат деятельности предприятий и граждан– предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга; Г. – это совокупность операций, выполняемых исполнителем в контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга; Д. - это п.о.п. или гражданин-предприниматель выполняющие работы по производству, реализации, организации потребления кулинарной продукции; Е. – это способ реализации потребителям продукции общественного питания; Ж. – это гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга; З. – это организационный приём представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукцией общественного питания.
2.	Качество услуги -	
3.	Потребитель услуги -	
4.	Метод обслуживания потребителей в о.п. -	
5.	Услуга общественного питания –	
6.	Процесс обслуживания	
7.	Условия обслуживания	
8.	Исполнитель услуги –	

Вариант 3

Найдите соответствие терминов, перечисленных в левом столбике, их определениям, данным с права:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Потребитель услуги –	А. – это совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуг; Б. – это совокупность характеристик услуг, определяющих её способность удовлетворять
2.	Условия обслуживания –	
3.	Метод обслуживания потребителей в о.п. -	

4.	Услуга общественного питания –	потребностям потребителей; В. – это результат деятельности предприятий и граждан– предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга; Г. – это совокупность операций, выполняемых исполнителем в контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга; Д. - это п.о.п. или гражданин-предприниматель выполняющие работы по производству, реализации, организации потребления кулинарной продукции; Е. – это способ реализации потребителям продукции общественного питания; Ж. – это гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга; З. – это организационный приём представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукцией общественного питания.
5.	Форма обслуживания потребителей в о.п.-	
6.	Качество услуги -	
7.	Исполнитель услуги –	
8.	Процесс обслуживания –	

Вариант 4

Найдите соответствие терминов, перечисленных в левом столбике, их определениям, данным с права:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Форма обслуживания потребителей в о.п.-	А. – это совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуг; Б. – это совокупность характеристик услуг, определяющих её способность удовлетворять потребностям потребителей; В. – это результат деятельности предприятий и граждан– предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга; Г. – это совокупность операций, выполняемых исполнителем в контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга; Д. - это п.о.п. или гражданин-предприниматель выполняющие работы по производству, реализации, организации потребления кулинарной продукции; Е. – это способ реализации потребителям продукции общественного питания; Ж. – это гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга; З. – это организационный приём представляющий собой разновидность или сочетание методов
2.	Исполнитель услуги –	
3.	Потребитель услуги –	
4.	Метод обслуживания потребителей в о.п. -	
5.	Услуга общественного питания –	
6.	Условия обслуживания –	
7.	Процесс обслуживания –	
8.	Качество услуги -	

		обслуживания потребителей продукцией общественного питания.

Ключ к тесту

№ п/п	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1	З	З	Ж	З
2	Д	Б	А	Д
3	Е	Ж	Е	Ж
4	Ж	Е	В	Е
5	В	В	З	В
6	Б	Г	Б	А
7	А	А	Д	Г
8	Г	Д	Г	Б

ТЕМА 1.2
ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Тема урока: Подготовка торговых помещений к обслуживанию

Вариант 1

1. В какое время проводится уборка торговых помещений?

А. в дневные часы работы;
Б. в утренние часы работы;
В. в вечерние часы работы.

2. От чего зависит последовательность уборки?

А. от покрытия стен;
Б. от покрытия полов;
В. от времени суток.

3. Что необходимо произвести сразу после уборки торговых помещений?

А. сервировку столов;
Б. проветривание;
В. инструктаж официантов.

4. Уборку торговых помещений необходимо закончить –

А. за 1 час до открытия предприятия;
Б. за 2 часа до открытия предприятия;
В. за 3 часа до открытия предприятия.

5. С чего начинается рабочий день официанта?

А. с приведения форменной одежды в порядок;
Б. с уборки помещения;
В. с обслуживания гостей.

Вариант 2

1. Если в ресторане пол покрыт линолеумом, паркетом или синтетическим материалом, то в начале производят -

А. сухую уборку, а затем влажную;
Б. влажную уборку, а затем сухую;

В. нет рекомендаций по проведению уборки торговых помещений.

2. В каком случае в ресторане используют салфетки – сеты?

А. используют всегда и в любом случае;

Б. если столешницы имеют полированные поверхности;

В. только в ресторанах с японской кухней.

3. В залах для обслуживания туристов используют многоярусные тележки. Как правильно разместить на ней предметы сервировки?

А. на среднем ярусе приборы;

на нижнем - тарелки, вазы для салфеток, пепельницы, зубочистки, цветы, и др. аксессуары для оформления стола;

Б. на верхнем – стеклянная посуда в перевёрнутом виде.

Б. на верхнем ярусе приборы;

на среднем - тарелки, вазы для салфеток, пепельницы, зубочистки, цветы, и др. аксессуары для оформления стола;

на нижнем – стеклянная посуда в перевёрнутом виде.

В. на нижнем ярусе столовые приборы;

на среднем - тарелки, вазы для салфеток, пепельницы, зубочистки, цветы, и др. аксессуары для оформления стола;

на верхнем – стеклянная посуда в перевёрнутом виде.

4. Подсобные столы в торговом зале накрывают –

А. скатертью, цветовая гамма которых соответствует стилевому решению интерьера;

Б. наперонами, цветовая гамма которых соответствует общему оформлению торгового зала;

В. мальтонами – цветовая гамма которых соответствует скатертям, используемым в зале.

5. От чего зависит последовательность уборки?

А. от покрытия полов;

Б. от покрытия стен;

В. от времени суток.

Вариант 3

1. Если в ресторане полы покрыты коврами, ковровыми дорожками, то в начале производят -

А. сухую уборку помещений;

Б. влажную уборку помещений;

В. нет рекомендаций по проведению уборки торговых помещений.

2.Определитн правильный порядок размещения предметов сервировки в сервантах.

А. на полках размещают раздельно фарфоровую и стеклянную посуду, в выдвижных ящиках столовые приборы, а столовое бельё находится в бельевой;

Б. на полках размещают раздельно фарфоровую и стеклянную посуду, столовое белье, а в выдвижных ящиках столовые приборы;

В. на полках размещают фарфоровую посуду, небольшой запас столового белья, в выдвижных ящиках столовые приборы, а на столешнице серванта - стеклянную посуду в перевёрнутом виде, накрытой столовой салфеткой.

3. Уборку торговых помещений необходимо закончить –

А. за 3 час до открытия предприятия;

Б. за 1 часа до открытия предприятия;

В. за 2 часа до открытия предприятия.

4. С чего начинается рабочий день официанта?

А. с уборки помещения;

Б. с приведения форменной одежды в порядок;

В. с обслуживания гостей.

5. Подсобные столы в торговом зале накрывают –

А. скатертью, цветовая гамма которых соответствует стилевому решению интерьера;

Б. мальтонами – цветовая гамма которых соответствует скатертям, используемым в зале.

В. наперонами, цветовая гамма которых соответствует общему оформлению торгового зала;

Ключ к тесту

№ п/п	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1	Б, В	А	А
2	Б	Б	Б
3	Б	В	В
4	Б	Б	А
5	Б	А	В

ТЕМА 1.3
СТОЛОВЫЕ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЁ

Тема урока: Фарфоровая и фаянсовая посуда

Впишите названия столовой посуды, используемой при сервировке стола и подаче блюд гостям в торговом зале ресторана:

А. Фарфоровая посуда для сервировки стола:

1) тарелка _____ диаметром 300 – 330 мм. Она может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз, например, мраморная на ножках, позолоченная или посеребрённая, стеклянная или тёмного фарфора, но обязательно должна с ним сочетаться;
2) тарелка _____ _____ диаметром 270 - 290 мм.;
3) тарелка _____ диаметром 220 - 240 мм.;
4) тарелка _____ диаметром 170 – 180 мм.;
5) _____ __ _____ (солонка, перечница, горчичница);
6) _____ для бумажных салфеток, цветов могут быть изготовлены из фарфора или керамики;

Б. Фарфоровая посуда для индивидуального пользования:

1) тарелка _____ _____ диаметром 270-290 мм. применяется для подачи вторых горячих блюд;
2) если блюда с производства отпускают в мелких столовых тарелках, то их накрывают посеребрёнными крышками «_____»;
3) тарелка _____ _____ диаметром 240 – 270 мм и вместимостью 500 $см^3$ служит для подачи первых блюд;
4) тарелка _____ диаметром 220 – 240 мм используется для подачи холодных блюд и закусок, а также некоторых горячих закусок (блинов);
5) тарелка _____ _____ диаметром 200 – 220 мм предназначена для подачи некоторых горячих сладких блюд (пудингов, яблок жареных в тесте…);

6) тарелка _____ _____ диаметром 200 – 220 мм и вместимостью 250 см^3, служит для подачи десертных блюд со сладкими соусами, ягод с молоком или сливками;
7) тарелка _____ диаметром 170 – 180 мм. применяется для подачи хлеба, тостов, расстегаев, пирожков;
8) тарелка для _____ _____ диаметром 130-150 мм используется для пирожных, бисквитов, кексов;
9) _____ _____ _____ на 320 см^3 предназначена для подачи бульонов, супов-пюре, а также заправочных супов с мелко нарезанными продуктами;
10) _____ _____ на 250 см^3 используются для подачи чая, кофе по-варшавски, кофе с молоком, какао, горячего шоколада с молоком;
11) _____ _____ на 75 – 100 см^3 предназначена для подачи кофе чёрного, по-восточному, по-турецки, горячего шоколада;
12) _____ _____ _____ выпускается на 150-180 см^3, и предназначена для подачи кофе капучино;
13) разновидности чашек, применяемых в ресторанах с восточной кухней, и имеющих национальный орнамент:
а) _____ выпускается вместимостью 200-250 см^3 для подачи зелёного чая, кумыса;
б) _____ на 500-900 см^3 используются для национальных блюд – пловов, мантов, лагманов.

В. Фарфоровая посуда, используемая для подачи блюд и напитков

1. _____ выпускаются одно-, двух-, четырех порционные, используются для подачи салатов, винегретов, маринадов, маслин, оливок, лобио;
2. _____ _____ _____диаметром 240 мм используются для подачи салатов из крабов, креветок, дичи, натуральных овощей;
3. _____ ваза, диаметром 240 мм предназначена для выпечных изделий (булочек, пирожков, тортов, пирожных…);
4. _____ одно- и двух порционные имеют продолговатую форму с заострёнными краями, применяется для подачи паюсной икры, шпрот, сардин, сыра, лимона;
5. _____ _____, рассчитанные на 1 – 12 порций, применяют для подачи рыбных холодных блюд с овощными гарнирами, ассорти рыбного, блюд приготовленных под соусами (рыба под маринадом, майонезом), а также для подачи мясных холодных блюд (заливной поросёнок целиком, ростбиф холодный …);
6. _____ _____ вместимость 3 – 12 порций используют для подачи на банкетах мясных холодных блюд, бутербродов, канапе, холодных блюд из птицы, дичи в целом виде;
7. _____ (суповые миски с крышками) на 4 –10 порций используются для подачи супов при обслуживании групп туристов и воскресных бранчей;
8. _____ вместимостью 100 – 200 см^3 обычно имеют оттянутый носик и ручку, используются для подачи холодных соусов и сметаны;
9. _____ _____ ___ _____ имеют диаметр гнезда 35 – 50 мм., служат для подачи яиц, сваренных всмятку или «в мешочек»;
10. _____ _____ вместимостью 100 - 500 см^3 для заваривания чая чёрного байхового, _____ _____ для приготовления и подачи зелёного чая в одной посуде – вместимостью 400 – 500 см$^{3;}$
11. _____ _____ вместимостью 1 – 3 л предназначен для кипятка при подаче чая парами;
12. _____ вместимостью 500 – 1400 см^3 служит для подачи горячего кофе;
13. _____ вместимостью 100 – 250 см^3, для подачи молока к некоторым сладким блюдам (суфле ягодное, малина или клубника с молоком);
14. _____ вместимостью 50 – 200 см^3 выпускаются открытыми с широким горлышком, _____ - закрытыми с узким горлышком;

15. _____ используются для подачи дополнений к некоторым холодным блюдам: сливочного масла, тёртого хрена, мёда, джема, варенья к горячим напиткам;
16. _____ _____ вместимостью 500 см^3 с двумя боковыми ручками и крышками применяются для приготовления и подачи национальных первых блюд (щей суточных, похлёбки из белых грибов, харчо);
17. _____ _____ вместимостью 500 – 600 см^3 используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд (жаркое по-русски, утка тушеная с груздями свинина в пикантном соусе).

Г. Характеристика фарфоровой посуды, используемой в качестве подставочной:
1. _____ _____ тарелки применяются в качестве подставочной под глубокие столовые тарелки при подаче первых блюд;
2. _____ тарелки под салатники, порционные сковородочки с горячими закусками, круглые баранчики, чайники;
3. _____ тарелки под икорницы, кокотницы, кокильницы, соусники.

Ключ к тесту

№ п/п	А	Б	В	Г
1	сервировочная	мелкая столовая	салатники	мелкие столовые
2	мелкая столовая	клоше	вазы на высокой ножке	закусочная
3	закусочная	глубокая столовая	«плато»	пирожковая
4	пирожковая	закусочная	лотки	
5	прибор для специй	мелкая десертная	блюда овальные	
6	вазочки	глубокая десертная	блюда круглые	
7		пирожковая	супницы	
8		кондитерских изделий	соусники	
9		чашка бульонная с блюдцем	рюмки-подставки для яиц	
10		чашки чайные	чайник заварной	
11		чашка кофейная	чайник доливной	
12		чашка для капучино	кофейник	
13		а) пиал; б) кисе	молочник	
14			сливочники, молочники	
15			розетки	
16			горшочки керамические	
17			горшочки керамические	

ТЕМА 1.4
ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Тема урока: Организация обслуживания иностранных туристов

Задание: особенности составления меню для иностранных туристов – по представленным особенностям кухонь определите национальность иностранных туристов, прибывших в нашу страну:

1. Особенности кухни: широко используют свинину и продукты ее переработки (колбаса, ветчина, сосиски), употребляют также говядину, телятину, птицу. Очень часто применяют майонез для приготовления не только закусок, но и вторых блюд. В ассортименте закусок различные овощные салаты, фаршированные овощи и бутерброды с различными продуктами. Любят кисели, компоты, желе, свежие и консервированные ягоды, всевозможные кондитерские изделия. **Не рекомендуется**: вторые блюда из отварной рыбы, баранины, рубленого мяса.

2. Особенности кухни: кухня во многом напоминает русскую и украинскую, однако наиболее любимые кушанья - различные салаты, заправленные майонезом, сметаной, икра зернистая, рыба заливная, рассольник, грибной суп, блинчики, вареники, пельмени, кулебяки. Очень любят молочные продукты и мёд. К борщам и щам принято подавать вместо хлеба горячий отварной картофель, а ко вторым мясным блюдам — отдельно салат зеленый или из помидоров и огурцов. **Не рекомендуется:** блюда из баранины.

3. Особенности кухни: для приготовления блюд используют большое количество муки, паприки (красного перца), свиного жира и сметаны. Национальные блюда готовят из жирной говядины, телятины, свинины. Любят заправочные супы, бульоны, сладкие блюда, кондитерские изделия. Употребляют много жидкости, в том числе воды со льдом. **Не рекомендуется:** кетовую икру, сельдь, кильку, блюда из баранины, рубленого мяса, гречневую кашу, кисели.

4. Особенности кухни: кухня характеризуется широким ассортиментом блюд из натурального мяса, приготовленного на открытом огне. Очень любят овощи в любом виде. Из первых блюд пользуются спросом бульоны с рисовой, манной крупой, клёцками, борщи, овощные и грибные супы. Соленые и маринованные овощи подают как дополнительный гарнир ко второму блюду. Обед обязательно завершается черным кофе. **Не рекомендуется:** блюда из баранины, ржаной хлеб.

5. Особенности кухни: кухня отличается большим разнообразием бутербродов, блюд из свинины, телятины, говядины, птицы, дичи, рыбы. Широко применяют различные овощи, кисломолочные продукты, блюда из яиц. Любят колбасы, сыры. Национальные блюда: сосиски с тушеной капустой, свиные ножки с капустой, поросенок с хреном. Популярны бульоны, супы-пюре, фруктовые салаты, черный кофе с молоком или сливками. **Не рекомендуется:** блюда из баранины, ржаной хлеб**.**

6. Особенности кухни: употребляют любые блюда европейской кухни, но больше всего любят овощи, блюда кавказской кухни (шашлыки, люля-кебаб, чахохбили), красный перец, пшеничный хлеб. Салаты из свежих овощей следует подавать не заправленными. **Не рекомендуется**: ржаной хлеб.

7. Особенности кухни: к специфике корейской кухни следует отнести то, что мясо они употребляют в пищу мало по сравнению с рисом, бобовыми и овощами. Овощи припускают в небольшом количестве жидкости и обязательно приправляют чесноком. Любят маринованные огурцы, помидоры, различные соленья, щи, борщи, супы, вторые блюда из натурального мяса, пшеничный хлеб, пиво, охлажденную воду. **Не рекомендуется:** минеральную воду, кефир, кофе, какао, сметану, сыр, бульоны, блюда с соусами, содержащими сметану, картофельные ганиры, сырники.

8. Особенности кухни: употребляют блюда европейской кухни, любят на завтрак холодное молоко, кефир, сливочное масло, варенье, кофе, свежие булочки. Из национальных блюд нашей страны любят рыбные деликатесы, сельдь натуральную с горячим картофелем, борщ украинский, блины со сметаной, рассыпчатую гречневую кашу. **Не рекомендуется:** блюда из творога, и баранины.

9. Особенности кухни: употребляют в широком ассортименте блюда из различных видов мяса, рыбы, овощей. В качестве закусок - рыбная гастрономия, а из первых блюд - бульоны и супы-пюре. На завтрак едят овсяную кашу, бутерброды. Из национальных блюд нашей страны любят борщ украинский, котлеты по-киевски, голубцы. **Не рекомендуется:** рыбные супы, гарниры из круп и макаронных изделий, блюда из рубленого мяса, жирной свинины, блины, блинчики, пельмени.

10. Особенности кухни: блюда приготавливают из всех видов мясных продуктов, очень широко используют овощи, фрукты. Большим спросом пользуются омары, лангусты, устрицы, зернистая икра, копченая лососина. Охотно едят блюда и гарниры из круп, кефир, сметану, творог, сливки. Супы любят прозрачные и пюреобразные.
Не рекомендуется: -------.

11. Особенности кухни: любят каперсы, салаты с крабами, крабы натуральные, бульоны, лангет, муссы, желе, яблоки, апельсины, кофе черный. Национальное блюдо — макароны с порошкообразным сыром или острым соусом. **Не рекомендуется:** -------.

12. Особенности кухни: основу японской кухни составляют рис, животные и растительные продукты морского происхождения, однако туристы обычно стремятся познакомиться с национальными блюдами нашей страны. Любят салаты из свежих овощей, соленые или маринованные огурцы, рыбные деликатесы, вареные колбасы, салаты с крабами, пельмени, блины, пироги с мясом и капустой, борщи, щи, уху, мясные блюда из говядины, свинины, телятины, баранины. Большой популярностью среди молодежи пользуется кавказская кухня. Утром, днем и вечером к столу подается сливочное масло, а к завтраку - мягкие сыры. Завтрак начинается чаем. Первые блюда употребляют три раза в день небольшими порциями, причем предпочтение отдается супам-пюре и бульонам. Любят фруктовую воду, воду со льдом, пиво. **Не рекомендуется:** ржаной хлеб, минеральную воду.

13. Особенности кухни: в данной кухне преобладают овощные и фруктовые салаты, блюда из мяса и птицы (говядина, нежирная свинина, куры, индейка) с овощным гарниром или картофелем. Из первых блюд предпочтение отдается бульонам, пюреобразным и фруктовым супам. Очень широко используют кондитерские изделия, соки, цитрусовые, компоты, взбитые сливки. **Не рекомендуется**: копчёную рыбу, консервы, заливную рыбу, заправочные супы, окрошку, блюда из круп, макаронных изделий, капусту, жирное мясо.

Ключ к заданию по теме - Организация обслуживания иностранных туристов

№ п/п	Ответ	№ п/п	Ответ
1	чехи и словаки (центральная Европа)	8	шведы, датчане, норвежцы (скандинавские страны)
2	Поляки (восточная Европа)	9	Англичане (западная Европа)
3	Венгры (центральная Европа)	10	Французы (западная Европа)
4	Румыны (центральная Европа)	11	Итальянцы (южная Европа)
5	Немцы (центральная Европа)	12	Японцы (восточная Азия)
6	Болгары (центральная Европа)	13	Американцы (северная Америка – США, Канада)
7	Корейцы (юго-восточная Азия)		

ТЕМА 1.5
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНАХ

Тема урока: Методы подачи блюд в ресторане

1. В ресторанах используются следующие методы подачи блюд:

а) французский, английский, немецкий, русский;
б) комбинированный, французский, английский, русский;
в) французский, английский, русский, европейский;
г) комбинированный, английский, русский, европейский, французский.

2. Какой метод предусматривает подачу блюда в обнос, т.е. перекладывание его в тарелку гостя:

а) русский;
б) французский;
в) английский;
г) европейский.

3. Какой метод предусматривает применение приставного столика, серванта или тележки, на которых подготавливают блюда в непосредственной близости от посетителей:

а) комбинированный,
б) русский;
в) европейский;
г) английский.

4. Какой метод предусматривает расположение красиво оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в горшочках:

а) комбинированный;
б) английский;
в) французский;
г) русский.

5. Стол сервируют столовыми и закусочными приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами. Холодные закуски официант приносит заранее, порционированными на закусочные тарелки. Вторые блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрытых клоше. **А каком методе подачи блюд в ресторане идёт речь?**

а) русский;
б) французский;
в) английский;
г) европейский.

6. Комбинированные методы обслуживания применяют в ресторанах класса –

а) «люкс»;
в) «первый»;

б) «высший»; г) класс не имеет значения.

7. В практике обслуживания гостей используют четыре варианта расположения универсального прибора для раскладки блюд. **Найдите соответствие описаний, перечисленных в правом столбике, вариантам расположения универсального прибора для раскладки блюд, перечисленным в левом столбике:**

1.Столовые вилку и ложку держат в правой руке, причём указательный палец располагают между приборами с тем, чтобы он контролировал движение вилки при порционировании.	а) частичное самообслуживание;
2.Столовые вилку и ложку располагают в одной плоскости в виде лопатки.	б) щипцовый;
3.Приборы для порционирования держат в ладони правой руки слегка раздвинутыми по отношению друг к другу	в) плоскостной;
4.Официант предлагает блюдо гостю, который обслуживает себя сам.	г) классический.

8. Определите вариант расположения универсального прибора при подаче блюд, состоящих из порций рыбы или мяса с овощным гарниром:

а) щипцовый; б) плоскостной;
в) классический; г) расположение не имеет значения.

9.Универсальный прибор – это

а) вилка и ложка столовые; б) вилка и ложка закусочные;
в) лопатка для рыбы или мяса; г) ложки для порционирования салатов.

10.Определите вариант расположения универсального прибора при подаче блюд мягкой консистенции:

а) щипцовый; в) классический;
б) плоскостной; г) расположение не имеет значения.

Ключ к тесту

№ п/п	Вариант теста	№ п/п	Вариант теста
1	Г	6	А Б
2	Б	7	1/Г, 2\В, 3\Б, 4/А
3	Г	8	В
4	Г	9	А
5	Г	10	б

ТЕМА 2.6
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИЁМОВ И БАНКЕТОВ

Тема урока: Банкет-чай

1. Определите время приглашения на чай в России:

а) 12 – 14 час.;
б) 15 – 17 час.;
в) 17 – 20 час.;
г) 21 23 час.

2. Виды, на которые подразделяется чаепитие:

а) банкет – чай в ресторане и кафе при обслуживании семейных торжеств;

б) официальные приёмы за чайными столами;
в) чаепитие на отдыхе летом в лесу;
г) чаепитие на банкете –коктейль.

3. Продолжительность банкета – чай:

а) не более 30 мин.;
б) не более 1 часа;
в) не более 2 часов;
г) не более 3 часов.

4. Норма расчёта количества официантов для обслуживания гостей на банкете-чае:

а) 1 официант на 4 – 5 гостей;
б) 2 официанта на 10 – 15 гостей;
в) 1 официант на 2 – 3 гостя;
г) 2 официант на 15 –20 гостей.

5. Размер салфеток, используемый на банкете –чае:

а) 15 х 15;
б) 20 х 20;
в) 35 х 35;
г) 45 х 45.

6. Если для банкета используют столы с полированной столешницей, то их не накрывают скатертью, а используют:

а) напероны;
б) мальтоны;
в) сеты;
г) столовые салфетки.

7. Отберите предметы сервировки для стола на банкет – чай:

1. десертные тарелки;
2. пирожковые тарелки;
3. мелки столовые тарелки;
4. рюмки мадерные;
5. рюмки для коньяка и ликёра;
6. бокалы для шампанского;
7. фужеры;
8. рейнвейные и лафитные рюмки;
9. эскарго;
10. плато;
11. десертные приборы;
12. фруктовые приборы;
13. столовые приборы;
14. чашки чайные;
15. чашки кофейные;
16. чашки бульонные;
17. розетки;
18. ваза для фруктов;
19. Менажницы;
20. Клоше.

8. Какие блюда и мучные кондитерские изделия можно включить в меню банкета - чай:

1.мороженое	6.кремы	11.самбуки
2.пирожки	7.печенье	12.сосиски
3.фрукты	8.грибы какот	13.жюльен
4.пирожные	9.овощные салаты	14.икра
5.бульон	10.овощи натуральные	15.судак «Орли»

9. Варианты сервировки чайного стола зависят от:

а) от распоряжения метрдотеля;
б) от желания гостя;
в) способа подачи сладкого блюда;
г) от общих правил сервировки стола.

10. Дополнительно, после выпитой первой чашки, чай наливают:

а) на приставном столе в чистую чашку;
б) на банкетном столе в использованную чашку;
в) по этикету чай дополнительно не предлагают;
г) нет верного ответа.

Ключ к тесту

№ п/п	Вариант теста	№ п/п	Вариант теста
1	В	6	В
2	А, Б, В	7	1; 4; 5; 6; 7; 10; 11; 12; 14; 15; 17; 18
3	В	8	1; 2; 3; 4; 6; 7; 11
4	А	9	В
5	В	10	А

ТЕМА 2.7
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ УСЛУГ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Вариант 1

1.Шведский стол
2.Стол-экспресс
3.Бизнес ланч
4.Презентация
5.Счастливый час
6.Линер
7.Тематические буфеты
8.Зал-экспресс
9.Воскресный бранч
10.Кофе-брейк
11.Русский стол
12.Динер

Задание: соотнесите современные виды услуг и формы обслуживания, перечисленные в верхней части с описаниями в нижней части.

А. Одной из самых прогрессивных форм обслуживания в ресторане является …

Б. Обслуживание, позволяющее обеспечить максимум сервисных услуг гостями и дающее им возможность попробовать большое количество деликатесов и блюд из сравнительно дорогих продуктов.

В. Обслуживание, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей в тех ресторанах, где не используется шведский стол. Основой этой формы обслуживания является фуршетный стол.

Г. В залах ресторанов при гостиницах, на железнодорожных станциях, в аэропортах в период с 8 до 11 часов предлагаются два вида европейских завтраков одинаковой стоимости, а с 11 до 15 часов экспресс - обеды также в двух вариантах. О каком современном виде обслуживания идёт речь?

Д. К какому современному виду услуг или форме обслуживания относится русский стол, организованный по принципу «репинского стола».

Вариант 2

1.Динер
2.Стол-экспресс
3.Бизнес ланч
4.Воскресный бранч
5.Счастливый час
6.Русский стол
7.Тематические буфеты
8.Презентация
9.Зал-экспресс
10.Кофе-брейк
11.Линер
12.Шведский стол

Задание: соотнесите современные виды услуг и формы обслуживания, перечисленные в верхней части с описаниями в нижней части.

А. Деловой обед в ресторане, предусматривающий быстрое обслуживание потребителей с 12 до 16 часов. Проводится ежедневно кроме субботы и воскресенья.

Б. Рестораны в субботние, воскресные и праздничные дни организуют обслуживание гостей обедами, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широких ассортиментов блюд и закусок.

В. Данная форма обслуживания является поводом для приглашения представителей различных фирм, предпринимателей, спонсоров для установления новых деловых контактов. Как правило, в первую половину программы включается пресс - конференция, а во вторую различные виды банкетов.

Г. Вид обслуживания, организуемый в ресторане по пятницам с 17 до 19 часов по меню со скидкой на напитки до 50 %.

Д. Услуга, предоставляемая гостям, проживающим в гостинице, которые в виду различных причин опоздали на бизнес ланч, но ещё могут воспользоваться ужином. Услуга предусматривает наличие шведского стола.

Ключ к тесту

№ п/п	Вариант 1	№ п/п	Вариант 2
1	А/1	1	А/3
2	Б/7	2	Б/4
3	В/8	3	В/8
4	Г/2	4	Г/5
5	Д/11	5	Д/1

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по УД ОП 04 «Организация обслуживания» - зачет с оценкой. Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов практических работ, тестовых заданий, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП 04 «Организация обслуживания» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания».

Принципы отбора содержания зачета: ориентация на требования к результатам освоения УД ОП 04 «Организация обслуживания», представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программой УД ОП. 04 «Организация обслуживания».

При проведении промежуточной аттестации **в форме зачета с оценкой** студенту задается практическое задание.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Выполненные практические задания оцениваются по нижеперечисленным критериям оценивания:

- оценка «отлично» - задание выполнено в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности действий, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления выполнены правильно и аккуратно, правильно выполнен анализ ошибок.
- оценка «хорошо» - студент выполнил требования к оценке «отлично», но допущены 2–3 недочёта.
- оценка «удовлетворительно» - студент выполнил работу не полностью, но объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, в ходе проведения работы были допущены ошибки.
- о**ценка «неудовлетворительно»** - студент выполнил работу не полностью или объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

3. Перечень примерных практических заданий

Вариант 1

Подберите посуду и приборы: кофе с коньяком; салат из крабов; свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым); щи суточные; судак отварной с картофелем отварным, соус польский; икра зернистая лососевых рыб; взбитые сливки с орехами; жульен из птицы; витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 2

Подберите посуду и приборы: осетрина заливная, соус хрен; бульон с профитролями; ассорти рыбное с лимоном и маслинами; масло сливочное; грибы в сметанном соусе; салат столичный; филе с соусом мадера; лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский; кофе по-восточному; фруктовый салат. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 3

Подберите посуду и приборы: лосось холодного копчения с лимоном; судак «Орли», соус тартар; мороженое «Сюрприз»; бульон с фрикадельками; шницель по-министерски; овощи натуральные (свежие огурцы, помидоры, перец, зелень); креветки, запеченные под сметанным соусом; чай с вареньем; икра паюсная; ветчина, фаршированная сырным муссом; блины с сёмгой. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 4

Подберите посуду и приборы: осетрина, запеченная по-московски с шампиньонами и картофелем; суп-пюре из овощей; сельдь натуральная с картофелем и маслом; котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами; блины с мёдом; виноград; чай с лимоном; закуска русская заливная; помидоры, фаршированные сырным муссом; салат витаминный. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 5

Подберите посуду и приборы: бифштекс по-деревенски; сациви из кур; коктейль из креветок; кофе экспрессо; борщ московский; кокиль из судака; яблоки в тесте жареные, соус персиковый; щука фаршированная, соус хрен; салат из помидоров и огурцов. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 6

Подберите посуду и приборы: кофе чёрный с пирожным; ассорти мясное с овощами; королевские креветки, запечённые с овощами; суфле ванильное; салат «Нежность» (с печенью трески и овощами); курица фаршированная (галантин); маслины; солянка грибная; бефстроганов с жареным картофелем. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 7

Подберите посуду и приборы: кофе с коньяком; салат из крабов; свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым); щи суточные; судак отварной с картофелем отварным, соус польский; икра зернистая лососевых рыб; сливки, взбитые с орехами; жульен из птицы; витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 8

Подберите посуду и приборы: осетрина заливная, соус хрен; бульон с профитролями; ассорти рыбное с лимоном и маслинами; масло сливочное; грибы в сметанном соусе; салат столичный; филе с соусом мадера; лосось отварной с картофелем

отварным, соус голландский; кофе по-восточному; фруктовый салат. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 9

Подберите посуду и приборы: лосось холодного копчения с лимоном; судак «Орли», соус тартар; мороженое «Сюрприз»; бульон с фрикадельками; шницель по-министерски; овощи натуральные (свежие огурцы, помидоры, перец, зелень); креветки, запеченные под сметанным соусом; чай с вареньем; икра паюсная; ветчина, фаршированная сырным муссом; блины с сёмгой. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 10

Подберите посуду и приборы: осетрина, запеченная по-московски с шампиньонами и картофелем; суп-пюре из овощей; сельдь натуральная с картофелем и маслом; котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами; блины с мёдом; виноград; чай с лимоном; закуска русская заливная; помидоры, фаршированные сырным муссом; салат витаминный. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 11

Подберите посуду и приборы: бифштекс по-деревенски; сациви из кур; коктейль из креветок; кофе экспрессо; борщ московский; кокиль из судака; яблоки в тесте жареные, соус персиковый; щука фаршированная, соус хрен; салат из помидоров и огурцов. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 12

Подберите посуду и приборы: кофе чёрный с пирожным; ассорти мясное с овощами; королевские креветки, запечённые с овощами; суфле ванильное; салат «Нежность» (с печенью трески и овощами); курица фаршированная (галантин); маслины; солянка грибная; бефстроганов с жареным картофелем. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 13

Подберите посуду и приборы: кофе с коньяком; салат из крабов; свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым); щи суточные; судак отварной с картофелем отварным, соус польский; икра зернистая лососевых рыб; сливки, взбитые с орехами; жульен из птицы; витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 14

Подберите посуду и приборы: осетрина заливная, соус хрен; бульон с профитролями; ассорти рыбное с лимоном и маслинами; масло сливочное; грибы в сметанном соусе; салат столичный; филе с соусом мадера; лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский; кофе по-восточному; фруктовый салат. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 15

Подберите посуду и приборы: лосось холодного копчения с лимоном; судак «Орли», соус тартар; мороженое «Сюрприз»; бульон с фрикадельками; шницель по-министерски; овощи натуральные (свежие огурцы, помидоры, перец, зелень); креветки, запеченные под сметанным соусом; чай с вареньем; икра паюсная; ветчина, фаршированная сырным муссом; блины с сёмгой. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 16

Подберите посуду и приборы: осетрина, запеченная по-московски с шампиньонами и картофелем; суп-пюре из овощей; сельдь натуральная с картофелем и маслом; котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами; блины с мёдом; виноград; чай с лимоном; закуска русская заливная; помидоры, фаршированные сырным муссом; салат витаминный. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы

1			
2			

Вариант 17

Подберите посуду и приборы: бифштекс по-деревенски; сациви из кур; коктейль из креветок; кофе экспрессо; борщ московский; кокиль из судака; яблоки в тесте жареные, соус персиковый; щука фаршированная, соус хрен; салат из помидоров и огурцов. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 18

Подберите посуду и приборы: кофе чёрный с пирожным; ассорти мясное с овощами; королевские креветки, запечённые с овощами; суфле ванильное; салат «Нежность» (с печенью трески и овощами); курица фаршированная (галантин); маслины; солянка грибная; бефстроганов с жареным картофелем. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 19

Подберите посуду и приборы: кофе с коньяком; салат из крабов; свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым); щи суточные; судак отварной с картофелем отварным, соус польский; икра зернистая лососевых рыб; сливки, взбитые с орехами; жульен из птицы; витки из ветчины заливные по-русски шампиньонами. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Вариант 20

Подберите посуду и приборы: осетрина заливная, соус хрен; бульон с профитролями; ассорти рыбное с лимоном и маслинами; масло сливочное; грибы в сметанном соусе; салат столичный; филе с соусом мадера; лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский; кофе по-восточному; фруктовый салат. Задание выполните в виде таблицы:

№ п\п	Наименование блюд	Столовая посуда	Столовые приборы
1			
2			

Время проведения зачета

Для выполнения заданий студентам предоставляется 45 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель:

Никитина Е.С., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Коммерция»
Председатель ПЦК_____/Е.С.Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств..... **Ошибка! Закладка не определена.**
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 21

1 Паспорт фонда оценочных средств

1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности,	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы),

	доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование	используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование

	кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); роводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и	банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

	наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	

3.Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента, маркетинга» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения в форме - экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1.Формы текущего контроля

− Тестирование
− Выполнение практических работ
− Ответы на вопросы

2. Критерии оценивания текущего контроля

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Раздел 1
Основы экономики

-- Тестирование

Задание: выбор единственного правильного ответа

Вариант 1. Какая часть национальной экономики изучает экономические процессы на уровне хозяйствующего субъекта?

	макроэкономика		микроэкономика		Экономическая наука		Общественная экономика

Вариант 2. Укажите фазу движения продукта, в процессе осуществления которой он идет на удовлетворение потребностей людей:

	потребление		обмен		производство		распределение

Вариант 3. Выделите фактор производства, характеризуемый как личный:

	Работники предприятия		Станки		Сырье		Здания

Вариант 4. Рынок, на котором в результате взаимного спроса на рабочую силу и предложение услуг работниками формируется цена на рабочую силу – это:

	Рынок труда		Рынок капитала		Рынок земли		Рынок финансовых ресурсов

Вариант 5. Какая модель экономики обеспечивает управление в условиях беспрекословного подчинения приказам?

	Административно-командная		Смешанная		Традиционная		Рыночная

Вариант 6. Какая форма собственности соответствует определению: «имущество принадлежит на праве собственности городскому и сельскому поселению, а также другим муниципальным образованиям»?

	Муниципальная		Государственная		Личная		Общественная

Вариант 7.Для какого типа конкуренции характерно наличие на рынке множества продавцов и товаров, которые отличаются отдельными характеристиками?

	Чистая монополия		Монополистическая конкуренция		Олигополия		Совершенная конкуренция

Вариант 8. Количество товаров, которые покупатели готовы купить по установленной цене – это:

	спрос		Предложение

Критерии оценки:

5 - «Отлично» - все задания выполнены

4- «Хорошо» -все задания выполнены, есть несовпадения

3- «Удовлетворительно» - более трех несовпадений

2- «Не удовлетворительно» - более четырех несовпадений

Выполнить задание в тестовой форме:

Время выполнения - 20 минут.

Тестовое задание состоит из 15 вопросов, на каждый вопрос дано по 5 ответов, один из которых правильный. Группа делится на 5 вариантов:

Вариант 1: выполняет вопросы 1,3,6,9,11

Вариант 2: выполняет вопросы 2,4,5,7,10

Вариант 3: выполняет вопросы 8,10,12,14,15

Вариант 4: выполняет вопросы 7, 9,11,13,15

Вариант 5: выполняет вопросы 6, 10,12,14,15

1. Система экономических отношений, связей хозяйствующих субъектов, которые принимают решения самостоятельно это:

1. Производство
2. Рынок
3. Процесс реализации

2. Инфраструктура рыночной экономики состоит:

1. Рынков; товаров и услуг; средств производства; финансового рынка
2. Служб сбыта и снабжения
3. Покупателей, продавцов, производства

3. К организациям общественного питания не относятся:

1. Предприятия оптовой торговли
2. Оптовые и мелко оптовые продуктовые базы
3. Дилерские фирмы

4. В организации по предоставлению услуг относится:

1. Маркетинговые и информационно коммерческие центры
2. Фондовые и валютные биржи
3. Лизинговые организации

5. В зависимости от географического положения рынки классифицируются:

1. Автомобильный, нефтяной, компьютерный
2. Местный, национальный, мировой
3. Монополистический, олигополистический

6. Главными действующими лицами товарных бирж являются:

1. Брокеры и дилеры
2. Продавцы и покупатели
3. Банкиры и банковские клиенты

7. Отрасль экономики, рассматривающая производство и сбыт продуктов питания: пищевая

1. Машиностроительная
2. Легкая
3. Пищевая

8. Товары спроса, как правило, покупают без раздумий, без сравнения с аналогами, в основном по привычке:

1. Особым спросом
2. повседневного
3. Предварительного выбора

9. Товары и продукцию покупают сначала сравнивая возможные варианты по критериям качества, цены, дизайна:

1. Особым спросом
2. повседневной
3. Предварительного выбора

10. Товары и услуги, имеющие уникальные признаки пользуются:

1. Особым спросом
2. Повседневной
3. Предварительного выбора

11. К продукции, которая непосредственно расходуется в процессе эксплуатации относятся:

1. Изделия, которые подлежат ремонту;
2. Изделия, которые не подлежат ремонту;
3. Сырье и природное топливо;

12. Капитальное оборудование это:

1. Стационарные сооружения;
2. Материалы и продукты;
3. Расходные изделия

13. Услуги, которые касаются объектов, которые не присутствуют в готовых изделиях

1.Услуги, связанные с арендой товара;
2. Услуги производственного назначения
3. Потребительские услуги;

14. По функциональному признаку услуги можно разделить на группы:

1. Личные услуги;
2.Материальные и нематериальные
3. Потребительские услуги

15. Товары которые, полностью потребляются в процессе производства или становятся частью готовой продукции:

1. Сырье, полуфабрикаты и детали;
2.Изделия, которые не подлежат ремонту;
3.Капитальное оборудование;

Критерии оценки:

до 5 правильных ответов выставляется оценка «отлично»
до 4 правильных ответов «хорошо»
до 3 правильных ответов «удовлетворительно»
менее 3 правильных ответов «неудовлетворительно»

-Комплект заданий для практических работ

Тематика заданий

Тема 1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.

Тема 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.

Тема 3. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.

Тема 4. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.

Тема 5. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.

Тема 6. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.

Тема 7. Изучение разделов бизнес- плана.

Раздел 2 Менеджмент
Примерная тематика заданий

Задания для тестового контроля

1. Управление – это:
+ процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимые для того, чтобы сформулировать и достичь целей;
- особый вид деятельности, превращающий неорганизованную толпу в эффективно и целенаправленно работающую производственную группу;
- эффективное и производительное достижение целей предприятия посредством планирования, организации и лидерства руководителя.

2. Менеджмент – это:
- процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимые для того, чтобы сформулировать и достичь целей;
- особый вид деятельности, превращающий неорганизованную толпу в эффективно и целенаправленно работающую производственную группу;
+ эффективное и производительное достижение целей предприятия посредством планирования, организации и лидерства руководителя.

3. Кто является родоначальником классической школы менеджмента:
- Ч. Бебидж;
- М. Вебер;
+ Ф. Тейлор.

4. Первый учебник по управлению был написан английским предпринимателем М. Веберов в:
- 1850;
-1790;
+ 1832;

5. Кто автор этих слов: «Управление – это искусство знать точно, что предстоит сделать и как это сделать самым дешевым и наилучшим способом»?
- Ч. Бебидж;
- М. Вебер;
+ Ф. Тейлор.

6. Какие бывают виды разделения труда менеджеров?
- функциональное;
+ горизонтальное;
+ вертикальное;
-прямое.

7. Сколько существует иерархических уровней менеджмента?
- 5;
+3;
-9.

8. Кто относится к среднему уровню менеджеров?
- заместители;
+ руководители подразделений;
- руководители групп.

9. Организация – это:
- Группа людей, которые владеют определенными ресурсами.
+ 2. Группа людей, которые владеют определенными ресурсами, имеют общее руководство и общие цели.
3. Группа людей, деятельность которых сознательно, направленно или

спонтанно координируется для достижения определенной цели.
4. Группа лиц, которые имеют общее руководство.

10.Выберите правильные функции менеджмента:

- планирование;
- координирование;
- распределение;
- стимулирование;
- все ответы верны.

Ключ к тесту

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	3	3	3	3	2,3	2	2	2	1,2

Время выполнения 30 минут.

Задание 1. Ответить на вопросы по теме:

1.Объясните потребность и необходимость управления в деятельности человека.
2. Дайте определение категории менеджмента, объясните цели и задачи этой дисциплины.
3. Приведите основные характеристики системы управления.
4 . Определите, что такое управление: наука или искусство?

Задание 2.

Расположите потребности по мере их возрастания согласно классификации человеческих потребностей по А. Маслоу:

1. физиологические потребности
2. потребность в безопасности
3. потребность в социальных контактах
4. потребность в уважении

Установите соответствие перечисленных потребностей в таблице:

1. Физиологические	А) пища
2. Материальные	Б) оборудование
3. Духовные	В) чтение книг
4. Социальные	Г) общение

Критерии оценки:

1. 5 «отлично» - есть ответы на все вопросы, соответствия в задании 2 выполнены верно
2. 4 «хорошо» - нет ответа на один из вопросов, допускается одно несоответствие
3. 3 «удовлетворительно» - не на все вопросы есть правильные ответы, выполнены не все соответствия
4. 2 «неудовлетворительно» - нет ответов на вопросы, соответствия не решены

2. Самостоятельная работа:

Подготовить опорный конспект по теме: «Менеджмент – его роль в организациях».

Задание: ответить на вопросы:

1. Является ли организация общественной самоуправляющей системой и объектом управления?
2. Какие виды, типы и формы организаций Вы знаете? Какова роль Внутренней и внешней среды организации?
3. Опишите модели организаций как закрытых и открытых систем.

4. Дайте понятие миссии, целям и задачам организации.
5. Ресурсы, структура, функции, функционирование, поведение и развитие организации. Жизненный цикл организации. (Раскройте сущность этих понятий).

-Комплект заданий для практических работ

Тема 1: Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»

Тема 2: Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»

Тема 3:Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.

Тема 4: Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»

Ответить на вопросы:

1. Составить план мероприятий по выполнению управленческого решения в данной ситуации.
2. Подготовить план работы.
3. **Критерии оценки:**

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами работы. Выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

«отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача поставленная в кейсе решена верно.

«хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы.

«удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками

«неудовлетворительно»- задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

Раздел 3 Маркетинг

- Тестирование

1. Современный подход у осуществлению маркетинговой деятельности основан на:

1. получении большей прибыли;
2. достижении целей компании через удовлетворение потребностей потребителей;
3. удовлетворение потребностей потребителей через достижение целей компании;
4. максимальном удовлетворении потребностей клиентов;

2. К какой функции относится комплексное исследование рынка?

1. Аналитической;
2. Производственной;
3. Управления и контроля;
4. Сбытовой;

3. Ремаркетинг связан:

1.С негативным спросом
2.Со снижающимся спросом
3.С чрезмерным спросом
4.С отсутствием спроса

4. **Основными принципами маркетинга являются:**

1.сегментирование рынка
2.статичность

3.управление по контракту
4.ориентация на потребителя

5. Элементом микросреды маркетинга является:
1. партнеры по бизнесу;
2. налоговая система;
3. политический режим;
4. экономическая ситуация.

6. Установите соответствие
Какие факторы являются контролируемыми и неконтролируемыми?

Факторы	**Вид факторов**
1.Ресурсные условия.	1. контролируемые
2.поставщики	2. неконтролируемые
3. Клиентура.	

7. Разделение покупателей на группы в зависимости от их образа жизни и особенностей личности относится к:
1.сегментированию по географическим признакам;
2.сегментированию по демографическим признакам;
3.сегментированию по психографическим признакам;
4.сегментированию по поведенческим признакам

8. Дополнить:
Хозяйственный портфель фирмы определяется с помощью стратегии …
1.Ансоффа
2.Портера
3.БКГ
4.Котлера

9. Дополнить:
Сегмент рынка – это …
1.часть товарного рынка
2.часть мирового рынка
3.часть любого национального рынка
4.группа потребителей с одинаковым характером спроса

10. Стабильная и упорядоченная группа общества, члены которой имеют приблизительно одинаковое общественное положение, поведение и систему ценностей, - это:
1.субкультура;
2.референтная группа;
3.желательный коллектив;
4.общественный класс.

11.Совокупность действий, которые, по мнению окружающих, должен выполнять данный индивид:
1.образ жизни;
2.роль;
3.статус;
4.личное воздействие;

12.Кто является конечным потребителем на рынке товаров потребительского назначения?

1.Покупатели, приобретающие товары для личного потребления;
2.Люди, приобретающие товары для продажи;
3.Отдельные лица, приобретающие товары производственного назначения;
4.Фирмы - производители готовой продукции.

13. Установите соответствие

Какие показатели конкурентоспособности являются регламентируемыми и сопоставительными:

1.регламентируемые	1.патентно-правовые
2.сопоставительные	2.классификационные
	3.экономические
	4.цвет товара

14. Ценовая конкуренция отличается от неценовой:

1.ролью цены в борьбе за объёмы сбыта
2.уровнем коэффициента эластичности предложений по цене
3.невозможностью использовать бесплатную рекламу
4.размером диапазона колебаний объёма спроса

15. На каком этапе жизненного цикла услуги для сохранения своих позиций достаточно модифицировать комплекс маркетинга:

1.на этапе внедрения;
2.на этапе роста;
3.на этапе зрелости;
4.на этапе спада.

16. Основной маркетинговой задачей предприятий сферы услуг является:

1.экономический анализ услуг;
2.качество обслуживания;
3.унификация услуг;
4.освоение серийного производства.

17. Установите соответствие по маркетинговой классификации товаров:

Товар	**Классификация**
1.телевизор;	1. товар предварительного выбора;
2.жвачка.	2. товар импульсивной покупки;
	3. товар для экстренных случаев;
	4. товар пассивного спроса.

18. «Несохраняемость» – это характеристика, учитываемая в процессе:

1.пассивного маркетинга;
2.в сфере услуг;
3.маркетинга отдельных лиц;
4.материального производства.

19. Рыночный жизненный цикл товара - это:

1. Интервал времени от момента приобретения до момента утилизации, прекращения существования товара;
2. Время жизни товара на рынке с момента внедрения, до момента ухода с рынка или продажи;

3. Интервал времени, в котором спрос на сезонный товар проходит, все возможные фазы и возвращается к исходной точке;
4. Период прохождения товара на рынке, в течение которого объем реализации товара, достигает максимального значения.

20. Товарная марка предназначена для того, чтобы?
1.компенсировать недостающее товару качество
2.обосновать перед потребителем более высокую цену на товар
3.дифференцировать товар на рынке среди себе подобных
4.все ответы верны

Ключ к тесту

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	2	1	2	1,4	1	1-2 2-1 3-1	3	3	4	4	2	1	1-1 2-4	1	3	2	1-1 2-2	22	11	3

-Комплект заданий для практических работ

1. Тема: Выявление потребностей потребителей

1. Отобрать группу товаров. Определить какие потребности покупателей они удовлетворяют, при приобретении данного товара.
2. Отобразите ваше решение в таблице, прикрепить в сдо.

Пример товара (фото, скрин)	Вид потребности	Выявленные типы потребностей
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	

Тема: Анализ конкурентоспособности организаций ОП

1. Выбрать компании, удовлетворяющие определению и являющиеся конкурентами.
2.Собрать необходимую информацию о конкурентах, используя различные источники.
3.Самостоятельно оценить выбранные фирм-конкурентов по 5 бальной шкале
4. Построить многоугольник конкурентоспособности
5. Сделать выводы о конкурентоспособности выбранных фирм

Тема: Создание рекламного буклета организации ОП

Создать рекламный буклет в программе Microsoft Publisher (или другой бесплатной программе!)

Тема: Разработать анкету и провести маркетинговые исследования

1. Определите проблему, направление исследования. Здесь необходимо описать, почему эта тема Вас заинтересовала, почему это сегодня актуально, какое это имеет значение для развития данного бизнеса в области.
2. Определите цель исследования, поставьте задачи исследования.
3. Выберите объект, определите предмет исследования.
4. Разработать анкету

Тема: Анализ и оценка результатов исследования

1. Обработать данные, полученные с помощью анкетирования
2. Представить данные наглядно в виде таблиц, диаграмм. По данным Googl Формы самим построить диаграммы, расположить их вместе с описанием каждой диаграммой.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга» – экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Вопросы промежуточной аттестации

Маркетинг

1. Основные понятия: маркетинг, цели, задачи, объекты маркетинга.
2. Концепция развития рыночных отношений.
3. Ценовая политика. Основные понятия. Цели.
4. Методы ценообразования. Стратегия ценообразования на новые и известные товары.
5. Маркетинговое исследование. Цели и задачи, методы маркетинговых исследований.
6. Сбытовая сеть. Системы сбыта (простая, сложная). Сбытовая сеть. Методы сбыта (прямой, косвенный, комбинированный).
7. Основные принципы. Основные и специфические функции маркетинга.
8. Реклама (цели и задачи, функции).
9. Классификация маркетинга по широте охвата рынка (массовый, дифференцированный, концентрированный).
10. Потребность, как объект маркетинга. Уровни потребностей.
11. Реклама. Средства рекламы.
12. Типы маркетинга в зависимости от рыночного спроса.
13. Стимулирование сбыта. Средства стимулирования сбыта.
14. PR (паблик рилейшнз), методы.
15. Личная продажа. Особенности, преимущества и недостатки.
16. Маркетинговая информация
17. Рыночная конкуренция. Виды и методы конкуренции, их отличительные особенности.
18. Средства удовлетворения потребностей: товары и услуги, их краткая характеристика.
19. Товар, как средство удовлетворения потребностей
20. Товар, его классификация
21. ЖЦТ (жизненный цикл товара), основные стадии

Экономика

1. Типы рыночных структур, их характеристики
2. Отрасль. Формы общественной организации производства
3. Предпринимательство. Риск: понятие, причины, виды, степени.
4. Способы снижения степени риска. Предприятие, юридическое лицо. Виды юридических лиц.
5. Организационно-правовые формы юридических лиц.
6. Понятие основных средств предприятия, их классификация, виды структур.
7. Понятие, классификация трудовых процессов. Этапы анализа трудового процесса.
8. Понятие трудового процесса. Направления совершенствования организации трудовых процессов на предприятии.
9. Понятие нормирования труда, его задачи и функции. Классификация норм и нормативов.
10. Понятие нормы и норматива. Методы изучения затрат рабочего времени.

11. Понятие кадров и производственного персонала предприятия. Категории персонала. Понятия профессии, специальности, квалификации. Вопросы решаемые при кадровом планировании.
12. Подходы к определению численности персонала. Понятия оборота и текучести кадров. Пути повышения эффективности управления кадрами предприятия.
13. Понятие труда, показатели производительности труда, их характеристики, виды.
14. Факторы и резервы роста производительности труда, их виды. Значение роста производительности труда для предприятия и для государства.
15. Понятие заработной платы. Элементы организации оплаты труда. Состав фонда оплаты труда.
16. Тарифная система, ее элементы. Формы и системы оплаты труда, условия их применения.
17. Понятие издержек предприятия, задачи системы учета издержек. Классификация издержек.
18. Понятие себестоимости, классификация затрат входящих в себестоимость. Виды себестоимости.
19. Структура себестоимости. Элементы плана по себестоимости. Факторы, влияющие на себестоимость и значение снижения себестоимости для предприятия.
20. Цена продукции, ее значение для предприятия, классификация цен. Факторы, влияющие на цену продукции.
21. Ценовые стратегии предприятия. Методы расчета цен.
22. Прибыль, ее функции, основные пути увеличения. Формирование балансовой прибыли предприятия.
23. Распределение прибыли предприятия. Факторы, влияющие на прибыль. Рентабельность продукции: понятие, виды.
24. Планирование на предприятии, его задачи, принципы, методы и виды.
25. Значение, функции, типы, разделы производственного бизнес-плана.
26. Оперативное планирование на предприятии.

Менеджмент

1. Особенности российского менеджмента.
2. Организационная структура предприятия.
3. Решение в менеджменте: сущность, классификация, содержание.
4. Типы организационных структур.
5. Среда организации и ее влияние на систему, прямые и косвенные факторы.
6. Содержание процесса управления.
7. Ситуационный менеджмент и его связь с практическим менеджментом.
8. Наука управления, предмет ее изучения и отличительные признаки научного управления.
9. Этапы подготовки и принятия управленческих решений.
10. Теории управления с другими отраслями научного знания.
11. Управленческое решение. Требования к управленческим решениям и их обоснования
12. Анализ внутренней среды системы.
13. Понятие цели, задачи, технологии применительно к менеджменту.
14. Понятие "принцип управления".
15. Стратегический менеджмент и его связь с общественной концепцией.
16. Характеристики управляющей системы как субъекта управления и управляемой системы как объекта управления. Их взаимодействие и взаимовлияние.
17. Конфликт, причины возникновения и типы. Управление конфликтами.
18. Характеристика организационно-административных методов менеджмента
19. Проектирование организационных структур
20. Инструментарий эффективного менеджмента
21. Власть и партнерство в современном менеджменте
22. Прогнозирование в системе управления
23. Ресурсы и эффективность управления

24. Профессионализация управления
25. Стратегия предпринимательской деятельности
26. Лидерство и стиль управления
27. Принципы построения структур управления
28. Свойства управления: флуктуация, непрерывность, дискретность, инерционность, временная протяженность
29. Инфраструктура менеджмента
30. Коммуникации в управлении
31. Формальное и неформальное управление

Критерии оценок

Эти критерии оценок должны характеризовать уровень теоретических и практических навыков. Примерный вариант содержательной части критерия оценки знаний.

Оценка «отлично». Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие базовые знания. Соблюдаются нормы литературной речи. Широко используются новейшие информационные технологии в работе.

Оценка «Хорошо». Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируются умения анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи. Используются новейшие информационные технологии в работе.

Оценка «удовлетворительно». Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, а имеющиеся практические навыки с трудом позволяют решать конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи. Отмечается слабое владение новейшими информационными технологиями.

Оценка «неудовлетворительно». Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.

Примерные задания

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Кафе «Солянка» специализируется приготовлением блюд из овощей, грибов и сыра из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В кафе штат работников подобран с учетом современных требований. Все работники имеют опыт от 5 до 15 лет, профессиональное образование.

Спрос и предложение обедов для сотрудников Qd=24000-10P, Qs=1000+250P. Администрация предприятия, оказывающая услуги питания работникам, приняла решение установить цену в 100 рублей за один обед.

Вопросы:

1. Составьте мероприятия (с помощью методов мотивации), для повышения уровня удовлетворенности трудом и создания хорошего микроклимата в коллективе.
2. Определите равновесную цену и равновесный объем продаж. Каковы будут последствия принятого решения установить цену в 100 рублей за один обед.
3. Разработайте анкету (6-7) вопросов с целью изучения отношения потребителей к компании?

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по учебной дисциплине
ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

В ресторане «Гранд – Холл» выручка за сентябрь-октябрь составила 4,5 млн. руб. Затраты на производство составили 2 млн. руб., налог на выручку от реализации продукции составил - 20%.

Ресторан «Гранд – Холл» славится своей кухней, особенно приготовлением сложных горячих соусов.

Ресторан «Гранд-Холл» с сентября по октябрь месяцы испытывает резкий спад по разным причинам внешних и внутренних факторов. Администратор ресторана принял решение провести конкурсный отбор идей и предложений, направленных на повышение объема реализации услуг, разработанных сотрудниками. В зависимости от участия работников в этом конкурсе была объявлена система их вознаграждения и вакансии на повышение в должности.

Вопросы:

1. Какие функции управления использовал администратор, определите их характеристики.
2. Рассчитайте прибыль от реализации продукции.
3. Какой вид спроса наблюдается в пери од спада, что необходимо применить? Предложите рекламные мероприятия по продвижению услуг ресторана в период падения спроса.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по учебной дисциплине
ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Директор кафе «Альтаир» поручил официанту организовать погрузку тары в автомашину. Администратор зала, узнав об этом, категорически запретила выполнять данное задание, ссылаясь на то, что некому обслужить потребителей. Официант повиновался. Директор, проверив выполнение работы и обнаружив, что автомашина не загружена, а официант продолжает обслуживать посетителей, наложил на него взыскание.

В кафе есть небольшой кондитерский цех, выпускающий печенье, сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты.

Отпускная цена 1 кг печенья составила 45 руб. (с учетом НДС), торговая наценка составляет 15%.

Продукция цеха выпускается на рынке давно, ассортимент не меняется. Объём продаж падает.

Вопрос:

1. Какие функции управления нарушены в данной ситуации? Дайте их характеристики и укажите роль и значение в управленческом процессе.
2. Определите розничную цену печенья за 1 кг в фирменном магазине.
3. Определите, на каком этапе ЖЦТ продукция цеха, предложите мероприятия для повышения продаж.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по учебной дисциплине
ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ООО «Сладкоежка» занимается производством и реализацией кондитерских изделий. Штат персонала составляет 30 сотрудников. Работнику на предприятии установлен оклад в размере 12 тыс. рублей, в соответствии с табелем учета использования рабочего времени из 20 рабочих дней отработано 17 рабочих дней (три дня – отпуск без сохранения заработной платы).

Основные факторы, влияющие на организацию деятельности данного кафе: законы, каналы распределения и сбыта, потребители, поставщики, конкуренты, экономика страны, производительность труда, научно-технический прогресс, организационная структура, маркетинговые планы и программы, трудовые ресурсы. Предприятие выпускает разнообразную продукцию: пирожки, пирожные, торты, приготовление мелкоштучных кондитерских изделий,

организует и проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Вопросы:

1. Определите внешние (разделить прямого воздействия и косвенного воздействия) и внутренние факторы, влияющие на деятельность организации.

2. Предложите мероприятия по СТИС сбыта для потребителей.

3. Рассчитайте заработную плату работника, с учетом отработанных дней.

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Частное предприятие “Кумир” было образовано в 2001 году и весь период своего существования занималось оптовой торговлей продуктами питания. В настоящее время, желая расширить сферу своего бизнеса, предприятие решает заняться производством и сбытом собственной продукции, организует подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Исходя из своих возможностей, предприятие решает выпускать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции, что позволит ему занять пустующую нишу в г. Калининграде. Для производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции необходимо купить оборудование.

Данные о ценах и объемах продаж предприятия «Кумир» за квартал приведены ниже в таблице.

Показатель	Январь	Февраль	Март
цена продукции, руб.	40	45	50
Объем продаж, шт.	1 000	1 200	1 100

Вопросы:

1. Разработайте миссию компании. Определите стратегии развития деятельности организации.
2. Определите среднюю цену продукции в первом квартале, сделайте вывод относительно объема продаж за отчетный период.
3. Предложите рекламные мероприятия для продвижения новой продукции? Какой тип рекламы Вы будете использовать?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828)

Разработчик:

Карякин А.В. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Правоведение»
Председатель ПЦК_____/Н.Ю. Мишенькина

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 16

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.06 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности » программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины ОП.06 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ.	Устный опрос Тестирование Выполнение практических работ Промежуточная аттестация - зачет с оценкой
2	Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	
3	Раздел 2 Основы гражданского права Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	
4	Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	
5	Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	
6	Раздел 3 Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	
7	Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	
8	Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	

9	Раздел 4 Тема 4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	
10	Тема 4.2 Административные правонарушения и административная ответственность	
11	Тема 4.3 Административные наказания	
12	Раздел 5 Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	
13	Тема 5.2 Судебный порядок разрешения споров	

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнениипрактического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещениевторостепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: визложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя.

«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации привыполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболееважной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии и не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	**Уровень подготовки**
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нетпробелов и ошибок; – в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности,описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках,рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ неявлялись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, но обучающийсяобладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по даннойтеме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично

12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного опроса:

1. Конституционные формы осуществления народовластия.
2. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина.
3. Право социальной защиты граждан.
4. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.
5. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица.
6. Классификация субъектов предпринимательской деятельности.
7. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.
8. Трудовые отношения: понятие, основания возникновения
9. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма, основания прекращения трудового договора.
10. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.
11. Способы защиты трудовых прав работника.
12. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения
13. Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность.
14. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан.
15. Административные правонарушения.
16. Административные правонарушения в области предпринимательской деятельности.
17. Административные наказания: понятие, цели, виды.
18. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности
19. Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда
20. Третейские суды в РФ

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических работ по учебной дисциплине ОП.06 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации

1. Выполните практические задания:

2. В целях обеспечения прав и свобод человека и гражданина Конституция РФ предусматривает, что ограничение некоторых (наиболее важных из них) допускается только на основании федерального закона и каждый раз должно осуществляться с соблюдением дополнительной гарантии – с санкции (по решению) суда. Примеры.

Опираясь на текст главы 2 Конституции РФ, перечислите права, которые могут быть ограничены.

3. Одним из механизмов защиты прав и свобод человека и гражданина в Российской Федерации является обращение в Конституционный Суд РФ. Исходя из положений ФКЗ «О Конституционном Суде РФ», определите, кто и в каких случаях имеет право обращаться с жалобой в КС РФ.

4. Заполните таблицу

Права и свободы человека в Российской Федерации		
Группа прав и свобод	Права и свободы	Статья Конституции РФ, в которой они закреплены
Гражданские (личные)		
Политические		
Экономические		
Социальные		
Культурные		

Тема 2.2. Классификация и организационно - правовые формы юридических лиц.

1. Дайте характеристику коммерческим и некоммерческим предприятиям. Приведите конкретные примеры (предприятия города Калининграда и области)

Характер деятельности	Возможная организационно-правовая форма
Мини-пекарня	
Кондитерская	
Кафе	
Автомойка	

Тема 3.3. Защита трудовых прав работников

Задача.

Выпускница колледжа Маслова устраивался на работу в кафе на должность повара. Работодатель затребовал следующие документы: паспорт, трудовую книжку, диплом об окончании среднего профессионального учебного заведения, характеристику из колледжа, Кроме того, работодатель предупредил о том, что Масловой устанавливается испытательный срок на срок 1 месяц.

Обоснованы ли требования работодателя? Сошлитесь на статьи ТК РФ.

Решение. ТК РФ Статья 70. Испытание при приеме на работу. Испытание при приеме на работу не устанавливается для: лиц, получивших среднее профессиональное образование или высшее образование по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам и впервые поступающих на работу по полученной специальности в течение одного года со дня получения профессионального образования соответствующего уровня

Тема 4.3. Административные наказания

Задача.

Не работающая гражданка Сидорова продавала продукты питания у остановки общественного транспорта с нарушением санитарных норм, о чем был составлен протокол и передан в мировому судье для рассмотрения. Судья вынес решение о наложении штрафа в размере 2 тысяч рублей. Правильны ли действия мирового судьи?

Решение. КоАП РФ Статья 14.1. Осуществление предпринимательской деятельности без государственной регистрации или без специального разрешения (лицензии**)** влечет наложение административного штрафа в размере от пятисот до двух тысяч рублей.

Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров

Заполните таблицу «Полномочия судов РФ»

№ п\п	Арбитражные суды	Суды общей юрисдикции		
		гражданские дела	административные дела	уголовные дела

Комплект заданий для тестирования

Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации

I. Какое понятие характеризует меру свободы человека, его автономию по отношению к государству?

1) конституционная обязанность;
2) гражданское общество;
3) правовое государство;
4) права человека

II. Какое из перечисленных ниже прав относится к гражданским (личным)?

1) право на неприкосновенность жилища;
2) право на участие в управлении делами государства;
3) право доступа к любым должностям;
4) право избирать и быть избранным

III. Очистные сооружения на комбинате в городе М. пришли в негодность, и промышленные выбросы загрязняют реку и воздух. Ремонт очистных сооружений, требующий значительных финансовых затрат, администрация комбината решила отложить на полгода. Какое право жителей города нарушается в этом случае?

1) На участие в управлении делами комбината;
2) На благоприятную окружающую среду;
3) На неприкосновенность частной собственности;
4) На социальное обеспечение

IV. Что из перечисленных ниже является конституционной обязанностью гражданина?

1) защита Отечества;
2) защита чести и достоинства;
3) неприкосновенность личной жизни;
4) обращение в государственные органы

V. Родители трёхлетнего мальчика в силу разных причин не зарегистрировали в органах ЗАГС его рождение. Какое право ребенка было нарушено?

1) знать своих родителей;
2) получить имя и фамилию;
3) быть защищенным от насилия;
4) жить и воспитываться в семье

VI. Верны ли следующие суждения о правах граждан?

А. Права граждан определяют обязательства гражданина.
Б. Права граждан имеют естественный характер.

1) верно только А;
2) верно только; Б
3) верны оба суждения;
4) оба суждения неверны.

VII. Верны ли следующие суждения об обязанностях граждан РФ? Одна из конституционных обязанностей гражданина РФ -

А. Забота о несовершеннолетних детях т и нетрудоспособных родителях.
Б. Участие в разных объединениях, союзах, партиях.

1) верно только А;
2) верно только; Б
3) верны оба суждения;
4) оба суждения неверны.

VIII. Верны ли следующие суждения о гарантиях защиты прав и свобод человека и гражданина? Конституция и законы РФ гарантируют -
А. право каждого гражданина на судебную защиту.
Б. право каждого гражданина защищать свои права, свободы и законные интересы любыми способами.
1) верно только А;
2) верно только; Б
3) верны оба суждения;
4) оба суждения неверны.

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
I	**4**	**V**	**4**
II	**4**	**VI**	**2**
III	**2**	**VII**	**1**
IV	**1**	**VIII**	**4**

Тема 2.2. Классификация и организационно - правовые формы юридических лиц.

I. Какие из перечисленных характеристик относятся к юридическим лицам:
а) имущественная обособленность;
б) по обязательствам предприятия отвечают его учредители;
в) государственная регистрация;
г) имеют право иметь счет в банке;
II. Какие предприятия относятся к коммерческим организациям:
а) товарищества;
б) общества;
в) производственные кооперативы;
г) фонды;
д) учреждения.
III. Где должна осуществляться государственная регистрация коммерческой организации:
а) в органах Министерства юстиции РФ;
б) в Регистрационной палате;
в) в органах местного самоуправления.
IV. Как распределяются прибыли и убытки между участниками полного товарищества:
а) равными долями;
б) пропорционально их долям в складочном капитале;
в) по договоренности участников.
V. Какие из перечисленных параметров относятся к особенностям общества с ограниченной ответственностью (ООО):
а) число участников ООО не регламентировано;
б) число участников не более 50 человек;
в) участники несут ответственность в пределах своих вкладов в капитал;
6. Назовите преимущества акционерного общества (АО):
а) способны привлекать дополнительные инвестиции путем выпуска акций;
б) акционеры не несут никакой ответственности по обязательствам АО;
в) акционеры несут ответственность по обязательствам АО стоимостью своих акций;
VI. Отличия публичных акционерных обществ (ПАО) от непубличных акционерных обществ (НАО):
а) порядок выпуска и продажи акций ПАО носит открытый характер;
б) акции НАО распределяются только среди его учредителей;
в) минимальный размер уставного капитала ПАО не регламентирован;
г) уставный капитал НАО должен составлять не менее 10 тыс. руб.
д) число акционеров в НАО не ограничено;

з) число акционеров в НАО не должно быть более 50;
ж) число акционеров в ПАО не ограничено.
VII. Какие из названных позиций относятся к преимуществам производственных кооперативов:
а) прибыль кооператива распределяется между его членами пропорционально их паям;
б) прибыль кооператива распределяется между его членами в соответствии с их трудовым вкладом;
в) число членов кооператива законодательством не ограничено;
г) число членов кооператива должно быть не менее 5 человек;
VIII. Какие действия имеет право совершать унитарное предприятие на праве хозяйственного ведения без согласия собственника-учредителя:
а) продавать недвижимое имущество;
б) сдавать недвижимое имущество в аренду;
в) самостоятельно распоряжаться движимым имуществом;
г) пользоваться имуществом в соответствии с его назначением и видами деятельности предприятия.

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
I	а в г	V	в
II	а в д	VI	а
III	а	VII	а г ж
IV	б	VIII	б

Тема 3.3. Защита трудовых прав работников

1. Время, в течение которого работник в соответствии с правилами внутреннего распорядка организации и условиями трудового договора должен исполнять трудовые обязанности:
А) ночное время
Б) сверхурочная работа
В) рабочее время
2. Время с 22 часов до 6 часов:
А) ночное время
Б) сверхурочная работа
В) рабочее время
3. Не превышает для каждого работника четырех часов в течение двух дней подряд и 120 часов в год:
А) ночное время
Б) сверхурочная работа
В) рабочее время
4. Нормальная продолжительность рабочего времени сокращается для работников в возрасте до шестнадцати лет:
А) на 16 часов в неделю
Б) на 5 часов в неделю
В) на 4 часа в неделю
Г) на 4 часа в неделю и более
5. Нормальная продолжительность рабочего времени сокращается для работников, являющихся инвалидами 1 и 2 группы:
А) на 16 часов в неделю
Б) на 5 часов в неделю
В) на 4 часа в неделю
Г) на 4 часа в неделю и более
6. Нормальная продолжительность рабочего времени сокращается для работников в возрасте от 16 до 18 лет:
А) на 16 часов в неделю

Б) на 5 часов в неделю
В) на 4 часа в неделю
Г) на 4 часа в неделю и более
7. Нормальная продолжительность рабочего времени сокращается для работников, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, в порядке установленном Правительством РФ:
А) на 16 часов в неделю
Б) на 5 часов в неделю
В) на 4 часа в неделю
Г) на 4 часа в неделю и более
8. Продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню уменьшается:
А) на 1 час
Б) на два часа
В) на три часа
Г) ровно в половину

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**В**	**5**	**В**
2	**А**	**6**	**Б**
3	**Б**	**7**	**Г**
4	**В**	**8**	**А**

Тема 4.3. Административные наказания

1. Какие правоотношения регулирует административное право:
а) имущественные и личные неимущественные правоотношения
б) в области осуществления исполнительной власти
в) в области труда и занятости
г) в области социально-экономических прав и интересов граждан
2. Какой характер носят нормы административного права:
а) диспозитивный
б) разрешительный
в) уведомительный
г) императивный
3. Что относят к административным наказаниям:
а) замечание
б) выговор
в) предупреждение
г) увольнение
4. Какое наказание за административное правонарушение может быть наложено только судом:
а) предупреждение
б) административный штраф
в) конфискация орудия совершения правонарушения
г) административный арест
5. Какое из приведенных высказываний не верно:
а) для административного права характерно равенство субъектов правоотношения
б) административное правонарушение — это всегда деяние
в) в состав административного правонарушения входят объект, субъект, объективная сторона и субъективная сторона
г) лица, совершившие административные правонарушения, равны перед законом
6. Какое из перечисленных наказаний за административное правонарушение может быть наложено на юридическое лицо:
а) дисквалификация

б) административный штраф
в) административное выдворение за пределы РФ
г) обязательные работы
7. С какого возраста лицо подлежит административной ответственности:
а) 14 лет
б) 15 лет
в) 16 лет
г) 18 лет
8. К чему относится право граждан на обжалование действий должностных лице в суде:
а) дозволениям
б) запретам
в) предписаниям
г) обязательствам

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**б**	**5**	**в**
2	**а**	**6**	**б**
3	**в**	**7**	**в**
4	**в**	**8**	**а**

Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров

I. Какой срок по общему правилу дается на рассмотрение претензии?
1. 30 календарных дней.
2. 1 месяц.
3. 30 рабочих дней

II Можно ли обратиться в суд с исковым заявлением в случае неполучения ответа на претензию в срок, предусмотренный для ее рассмотрения
1. Да, можно.
2. Нет, необходимо направить повторную претензию.
3. Нет, необходимо получить любой ответ на претензию.

III.Можно ли направить претензию по электронной почте
1. Да, если стороны предусмотрели в договоре направление претензий по электронной почте.
2. Да, без каких-либо ограничений.
3. Нет, претензию нельзя направлять посредством электронной почты.

IV.Обязательно ли направление претензии в адрес должника для совершения исполнительной надписи нотариуса
1. Да, обязательно
2. Нет, необязательно.
3. Да, при условии, что стороны это отразили в договоре.

V.Обязательно ли соблюдение досудебного порядка урегулирования спора при обращении в экономический суд прокурора, государственных органов в целях защиты государственных и общественных интересов
1. Да, обязательно.
2. Нет, необязательно

VI.Что такое претензия
1. Предложение о заключении договора.
2. Письменное предложение о добровольном урегулировании спора.
3. Письменное признание задолженности должником.
4. Соглашение между дебитором и кредитором о добровольном урегулировании спора.

VII.Предъявление претензии в адрес должника
1. Приостанавливает течение срока исковой давности.
2. Прерывает течение срока исковой давности.
3. Не влияет на течение срока исковой давности.

VIII.Можно ли обратиться в суд с исковым заявлением в случае неполучения ответа на претензию в срок, предусмотренный для ее рассмотрения

1. Да, можно.
2. Нет, необходимо направить повторную претензию.
3. Нет, необходимо получить любой ответ на претензию

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
I	1	V	2
II	1	VI	2
III	2	VII	3
IV	1	VIII	1

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.06 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» – зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения УД ОП.12 «Обществознание», представленным в соответствии с ФГОС СПО.

При проведении промежуточной аттестации в форме зачета студенту задается два вопроса из банка вопросов.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Каждый теоретический вопрос зачета в традиционной форме оценивается по пятибалльной шкале:

«**5**» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«**4**» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«**3**» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«**2**» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Итоговая оценка за зачет определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

Обязательным условием является выполнение всех заданий из обязательной части.

3. Перечень примерных вопросов и заданий

Вопросы

Конституция РФ: основные черты, особенности, функции и юридические свойства.

1. Права человека и гражданина в Конституции РФ.

2. Понятие и классификация конституционных прав и свобод человека и гражданина.
3. Обязанности гражданина РФ.
4. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.
5. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.
6. Виды субъектов предпринимательского права.
7. Понятие юридического лица, его признаки. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц.
8. Понятие трудового права. Источники трудового права.
9. Принципы трудового права.
10. Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения.
11. Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора.
12. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров.
13. Порядок заключения трудового договора.
14. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу.
15. Понятие и виды переводов по трудовому праву.
16. Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника.
17. Правовые последствия незаконного увольнения.
18. Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления.
19. Понятие и виды времени отдыха.
20. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления.
21. Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения.
22. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий.
23. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.
24. Понятие материальной ответственности. Основания условия привлечения работника к материальной ответственности.
25. Полная и ограниченная материальная ответственность.
26. Порядок определения размера материального ущерба и его возмещение, причиненного работником работодателю.
27. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику.
28. Понятие и механизмы возникновения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж.
29. Порядок урегулирования спора.

Практические задания:

1. Работа с нормативно правовой базой «Консультант».
2. Решение практических задач по знанию прав, свобод и обязанностей граждан России
3. Решение практических задач по трудовым и имущественным спорам.
4. Составление и практическое оформление претензий.

Время проведения зачета

На подготовку к устному ответу на зачете обучающемуся отводится не более 20 минут. Время устного ответа обучающегося на зачете составляет 5-7 минут.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

учебной дисциплины
ОП10 «Товароведение пищевых продуктов»

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Разработчик:
Хусаинова М. Н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 26

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 10 «Товароведение пищевых продуктов» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01	- определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности - хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины ОП 10 «Товароведение пищевых продуктов» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Фронтальный опрос, тест
2	Тема 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Тест, опрос Практическая работа
3	Тема 3.Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Тест, опрос Практическая работа
4	Тема 4.Товароведная характеристика вкусовых товаров	Тест, опрос Практическая работа
5	Тема 5. Товароведная характеристика кондитерских товаров	Тест, опрос Практическая работа
6	Тема 6.Товароведная характеристика пищевых жиров	Тест, опрос
7	Тема 7. Товароведная характеристика молочных товаров	Тест, опрос Практическая работа
8	Тема 8. Товароведная характеристика мясных товаров	Тест, опрос Практическая работа
9	Тема 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	Тест, опрос

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовое задания предусматривают выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа;
- типовые задания и контрольные вопросы по практическим работам;
- типовые задания и рекомендации по выполнению самостоятельных работ.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе.

Критерии оценки практических работ

В ходе выполнения практической работы студент получает следующие оценки:

- зачет (з) – ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно или с незначительными ошибками и аккуратно выполняет все записи, таблицы, графики, вычисления; правильно отвечает на контрольные вопросы;
- незачет (н/з) - ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: - полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; - изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; - правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; - показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; - продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; - отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: - его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; - допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: - неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении

	терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; - не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: - не раскрывает основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

Комплект примерных заданий для практических работ по учебной дисциплине ОП 10 «Товароведение пищевых продуктов»

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения,

предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

ТЕМА 2
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

Практическая работа 1. «Оценка качества макаронных изделий»

Цель: закрепление закрепить теоретические знания о характеристиках мучных изделий, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 2. «Оценка качества хлебобулочных изделий»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках хлебобулочных изделий, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 3. «Оценка качества муки и крупы».

Цель: Закрепить теоретические знания о характеристиках муки, круп, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

ТЕМА 3
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ.

Практическая работа 1. «Оценка качества свежих овощей»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках мучнистых изделий, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети. В соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 2. «Оценка качества свежих плодов»

Цель: Закрепить теоретические знания о характеристиках свежих плодов, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 3. «Оценка качества переработанных овощей и плодов»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках переработанных овощей и плодов, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

ТЕМА 4
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Практическая работа 1. «Оценка качества алкогольных напитков»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках крепких алкогольных напитков, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 2. «Оценка качества слабоалкогольных и сокосодержащих напитков».

Цель: Закрепить теоретические знания о характеристиках слабоалкогольных и сокосодержащих напитков, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 3. «Оценка качества пряностей и приправ»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках пряностей и приправ, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

ТЕМА 5
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

Практическая работа 1. «Оценка качества сахаристых кондитерских товаров»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках сахаристых кондитерских изделий, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 2. «Оценка качества мучных кондитерских товаров»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках мучных кондитерских изделий, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 3. «Оценка качества переработанных плодов и овощей»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках переработанных плодов и овощей, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

ТЕМА 7
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ

Практическая работа 1. «Оценка качества молока питьевого»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках молока питьевого, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 2. «Оценка качества молочных товаров (сметана)

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках сметаны, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 3. «Оценка качества молочных товаров (сыры)»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках сыра, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

ТЕМА 8
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСНЫХ ТОВАРОВ

Практическая работа 1. «Оценка качества мяса»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках мяса, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 2. «Оценка качества мясных продуктов»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках мясных продуктов, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 3. «Оценка качества субпродуктов»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках субпродуктов, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Практическая работа 4. «Оценка качества мясных консервов»

Цель: закрепить теоретические знания о характеристиках мясных консервов, получить необходимые навыки и умения при приемке данной группы товара в торговой сети в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание:

1.Выполнить практические задания.
2.Ответить на контрольные вопросы.

Комплект примерных заданий по учебной дисциплине ОП 10 «Товароведение пищевых продуктов»

Вопросы для устного опроса:

1. Какие органические и неорганические вещества входят в состав продовольственных товаров?
2. Какое значение имеют минеральные вещества для организма?
3. Какие пищевые продукты состоят почти полностью их углеводов?
4. Какое значение имеют белки для организма?
5. Какое значение имеют витамины в питании?
6. Назовите простые и сложные белки.
7. Назовите жирорастворимые и водорастворимые витамины.
8. Предмет товароведения - потребительская стоимость товаров;
9. Цели и задачи товароведения;
10. История и направления развития товароведения;
11. Какие процессы являются общими в производстве варенья, джема, повидла, желе, конфитюров, цукатов?
12.Какие отличительные особенности в производстве варенья джема, повидла, желе, конфитюров, цукатов?
13. Дайте органолептическую характеристику показателей качества варенья, джема, повидла?

14. Дайте характеристику дефектов, которые могут возникать в варенье джеме, повидле, желе при хранении, конфитюров, цукатов?
15. Какое сырье используется при производстве халвы?
16. Какие требования предъявляются к качеству халвы?
17. Какое сырье используется при производстве мучных кондитерских изделий?
18. Какова сущность использования химических разрыхлителей?
19. Назовите различие между пряниками, коврижками и вафлями?
20. Какие причины вызывают увлажнение, высыхание, прогоркание, мучных кондитерских изделий?
21. Какие факторы влияют на размер естественной убыли мучных кондитерских изделий при хранении и реализации?
22. Какое сырье используется при производстве восточных сладостей и на какие группы подразделяется восточные сладости?
23. Дайте характеристику витаминных, диетических, детских и специальных кондитерских изделий?
23. Какие напитки относятся к безалкогольным?
24. По каким признакам подразделяются безалкогольные напитки?
25. На какие группы делятся безалкогольные напитки?
26. На какие группы делятся соки?
27. Что лежит в основе формирования ассортимента пива?
28. В чем заключается значение пищевых жиров в питании?
29. Признаки, положенные в основу классификации пищевых жиров?
30. В чем особенность химического состава растительных масел?
31. Укажите способы очистки растительных масел?
32. Классификация маргарина по назначению?
33. Особенности химического состава мяса рыбы.
34. Классификация промысловых рыб по образу жизни, полу, характеру питания.
35. Способы замораживания рыбы.
36. Показатели качества мороженной рыбы.
37. Условия и сроки хранения мороженной рыбы.
38. Способы посола рыбы и их влияние на качество.
39.Дефекты соленой рыбы.
40. Условия и сроки хранения соленой рыбы.
41. Почему не допускаются к реализации яйца водоплавающих птиц (утиные и гусиные яйца)?
42. По какому признаку яйца подразделяются на 5 категорий?
43. При какой температуре хранят яйца?
44. С какими дефектами не допускаются яйца к реализации?
45. Каким прибором определяется свежесть яиц?
46. Рассмотрите яйца с различными повреждениями скорлупы. Установите, какой они издают звук при постукивании.
47. Чем обуславливается вкусовая и физиологическая крепость табака?
48. В чем отличие скелетных табаков от ароматических?
49. По каким признакам различаются между собой сорта папирос и сигарет?
50. Условия хранения табачных изделий.

Комплект примерных заданий для тестирования по учебной дисциплине ОП 10 «Товароведение пищевых продуктов»

ТЕМА 1
ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Материальная продукция, предназначенная для купли и продажи	1) продукция 2) товар 3) товароведение 4) процесс
2	Большая совокупность товаров, объединенных общим признаком (сырье, назначение, производитель), внутри которой выделяются более мелкие совокупности, различающиеся другими признаками, называется	1) разновидность товаров 2) ассортимент товаров 3) торговая система классификации товаров 4) сортамент товаров
3	Системы классификаций используемые в товароведении:	1) торговая 2) учебная 4) экономико-статистическая 4) экономическая
4	В зависимости от источника информации методы определения показателей качества делятся на:	1) измерительный, регистрационный, органолептический и расчетный 2) лабораторный, экспертный и социологический 3) измерительный, регистрационный, экспертный 4) органолептический, лабораторный
5	Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями - это	1) цель товароведения 2) оценка качества 3) определение градаций товаров 4) контроль качества
6	Термин "качество продукции" трактуется как совокупность всех характеристик	1) которые придают ей способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности 2) которые обуславливают её безопасность 3) количественных 4) качественных
7	Предметом товароведения является ...	1) потребительная стоимость товара 2) товар 3) продукция 4) качество товаров
8	Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение	1) контроль качества 2) оценка качества 3) оценка уровня качества

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
	значений этих показателей и сопоставление их с базовыми, называется	4) оценка и контроль качества
9	При органолептической оценке качества определяют следующие показатели (исключить лишнее):	1) внешний вид 2) запах 3) консистенцию 4) сухие вещества
10	С помощью физического метода исследования качества пищевых продуктов можно определять (укажите лишнее):	1) радионуклеиды 2) массу 3) длину 4) плотность

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	2	6	1
2	2	7	1
3	1	8	3
4	1	9	4
5	2	10	1

ТЕМА 2
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	На какие группы принято делить хлебные злаки:	1 - настоящие и просовидные хлеба; 2 - озимые и яровые хлеба; 3 - гречишные и бобовые хлеба; 4 - масличные и бобовые хлеба.
2.	Наибольший процент от общей массы зерна составляет:	1 - плодовая оболочка; 2 – зародыш; 3 – эндосперм; 4 - алейроновый слой.
3	К гречишным зерновым культурам относят:	1- горох; 2- ячмень; 3- кукуруза; 4- гречиха.
4.	Главный показатель сорта муки - это:	1 – кислотность; 2 – запах; 3 – цвет; 4 – зольность.
5	Закончите фразу: «Чем выше сорт муки, тем	1 – больше в ней витаминов и минеральных веществ; 2 – меньше в ней витаминов и минеральных веществ; 3 – выше ее масса; 4 – быстрее она начинает портиться.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
6	Буква «М» при обозначении пшеничной муки означает:	1 - мука для макаронных изделий; 2 – мука для приготовления изделий с молочными продуктами; 3 - мука из мягкой пшеницы; 4 - мука с содержанием минеральных веществ.
7.	Из зерна какой культуры вырабатывается крупа манная?	1- пшеница; 2 - кукуруза; 3 - ячмень; 4 - горох;
8	В какой группе круп из приведенных ниже содержатся все незаменимые аминокислоты?	1 – крупа из риса; 2 - крупа из пшеницы; 3 – крупа из овса; 4 - крупа из гречихи.
9.	Из какого зерна вырабатывают продел	1- просо; 2 – ячмень; 3 - гречиха; 4 – кукуруза.
10	Макаронные изделия подразделяют на:	1 - 3 группы и 3 сорта; 2 - 3 группы и 2 сорта; 3 – 2 группы и 3 сорта; 4 – 2 группы и 2 сорта.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	1	6	3
2	3	7	1
3	4	8	4
4	4	9	3
5	2	10	1

ТЕМА 3
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛОДОВООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Какого вещества содержится больше всего в свежих плодах	1 – жир; 2 - клетчатка; 3 – вода; 4 - минеральные вещества.
2.	К семечковой группе свежих плодов не относится:	1 - яблоки; 2 - груши; 3 – айва; 4 - вишня.
3	Ягоды по строению плода подразделяются на:	1 – настоящие, сложные и ложные; 2 – столово-консервные и сушильные;

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
		3 – мягкоскорлупные, плотноскорлупные и бумажноскорлупные; 4 – правильного ответа нет.
4	К тропическим плодам относят:	1 – апельсины; 2 – гранаты; 3 – лимоны; 4 – бананы.
5	Признаки застуживания бананов, которые проявляются у них лишь при отеплении:	1 - позеленение кожуры; 2 – почернение кожуры; 3 – появление коричневых и красных пятен на кожуре; 4 - правильного ответа нет.
6	Орехи отличаются высоким содержанием:	1 – витаминов и минеральных веществ; 2 – углеводов и воды; 3 – жиров и белков; 4 – клетчатки и эфирных масел.
7	Какие овощи отличаются повышенным содержанием эфирных масел?	1-капустные; 2-луковые; 3-клубнеполоды; 4-десертные.
8	К какой группе овощей относят батат?	1-корнеплоды; 2-клубнеплоды; 3- десертные; 4- экзотические.
9	Огурцы относятся к следующей группе свежих овощей:	1 – томатные; 2 – бобовые; 3 – тыквенные; 4 – зерновые.
10	Наибольшее количество витамина С содержится в этом овоще:	1 – перец стручковый; 2- помидор; 3- кабачки; 4 – тыква.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	3	6	3
2	4	7	2
3	4	8	2
4	4	9	3
5	2	10	1

ТЕМА 4
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Что из нижеперечисленного относится к группе вкусовых товаров:	1 – пиво; 2 – морс; 3 – сигареты; 4 – все варианты верны.
2	Одной из особенностей маркировки вкусовых товаров является:	1 – не указывается срок годности; 2 - не указывается пищевая ценность для алкогольной продукции, кофе, чая, пряностей и пищевкусовых добавок; 3 – не указывается дата производства; 4 – не указывается объем или масса нетто.
3	К каким пряностям относят корицу?	1 – корковые; 2 – корневые; 3 – цветочные; 4 – семенные.
4	По технологии приготовления различают чай:	1- байховый (рассыпной), прессованный; экстрагированный (быстрорастворимый); гранулированный; 2 – листовой (крупный) и мелкий; 3 – ароматизированный и фруктовый; 4 – черный, зеленый, желтый, красный.
5	Перед употреблением в пищу зерна обжаренного кофе, далее продолжите….	1 – вымачивают в кипяченой воде при температуре -20°С- -30°С; 2 - высушивают в темном помещении при комнатной температуре; 3 - выпаривают при температуре 180—200°С; 4 – перемалывают при помощи специальных кофемолок.
6	Что из нижеперечисленного относится к плодовым пряностям:	1 – ваниль; 2 – горчица; 3 – гвоздика; 4 – розмарин.
7	В зависимости от содержания этилового спирта алкогольные напитки подразделяются на:	1 – без выдержки, с кратковременной выдержкой, с длительной выдержкой; 2 - напитки слабоградусные газированные и негазированные; 3 - высокоалкогольные (до 96 % об.), крепкие (21-65 % об.), среднеалкогольные (9-30 % об.); 4 – правильного ответа нет.
8	Содержание спирта в виноградных винах колеблется от, далее продолжите	1 - от 20 до 40 %; 2 - от 2 до 5 %; 3 – от 8 до 20 %; 4 - от 30 до 45 %.
9	Какие напитки относятся к слабоалкогольным?	1 - с содержанием спирта от 1—7 %; 2 - с содержанием спирта от 20—35 %; 3 – с содержанием спирта от 8 до 20 %; 4 - с содержанием спирта от 30 до 45 %.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
10	Сгущенные растворы плодово-ягодных соков, сахара, ароматических веществ, кислот и др. компонентов – это….продолжите	1 – сиропы; 2 – экстракты; 3 – минеральные воды; 4 – газированные напитки.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	4	6	1
2	2	7	3
3	1	8	3
4	1	9	1
5	4	10	1

ТЕМА 5
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Недостатком кондитерских товаров является:	1 - наличие ароматических веществ; 2 - низкое содержание в них многих биологически активных веществ и высокая калорийность; 3 – наличие красящих веществ; 4 - наличие пищевых кислот.
2	Что не используется в качестве сырья для производства кондитерских изделий?	1 - сахар, патока и мед 2 - фрукты и ягоды 3 – кофе 4 - глютамат натрия
3	Чему препятствует добавление патоки в сахарный сироп кондитерских изделий?	1 – засахариванию 2 – испарению 3 – плесневению 4 – правильного ответа нет
4	На какие основные группы делятся кондитерские товары?	1 – шоколадные и мучные 2 – медовые и карамельные 3 – сахаристые и мучные 4 – шоколадные и карамельные
5	Какой из перечисленных товаров не относится к сахаристой группе кондитерских изделий?	1- конфеты 2 – карамель 3- повидло 4- галеты
6	Какой из нижеперечисленных товаров относится к мучной группе кондитерских изделий	1 – крекер 2 – конфитюр 3 – цукаты 4 – халва
7	На какие виды делится мармелад?	1 - клеевой и заварной 2 - фруктово-ягодный и желейный 3 – с начинкой и без начинки

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
		4 - глазированный и неглазированный
8	Благодаря каким веществам шоколад быстро снимает усталость и повышает работоспособность?	1 – теобромин и кофеин 2 – капсаицин и фитонциды 3 – пектин и протеины 4 – клетчатка и глютамат натрия
9	По каким признакам не классифицируют карамель:	1- По внешней отделке корпусов 2 – В зависимости от рецептуры и способа приготовления 3- По способу обработки карамельной массы 4- По количеству начинок и их расположению
10	Чем отличаются десертные сорта шоколада от обыкновенных?	1 - более тонким измельчением частиц и большим содержанием сахара 2 – наличием более грубых частиц и большим содержанием какао-продуктов 3 – более тонким измельчением частиц и большим содержанием какао-продуктов 4 – десертный шоколад изготавливают в отличие от обыкновенного из сухого молока

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	3	6	1
2	4	7	2
3	1	8	1
4	3	9	1
5	4	10	3

ТЕМА 6
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Каково содержание жира в кулинарных жирах?	1 - 82,5% 2 - 99,7% 3 –88% 4 - 75%
2	Какое масло относится к растительному?	1 - подсолнечное 2 - оливковое 3 – горчичное 4 - все ответы верны
3	Основным сырьем для производства маргарина является:	1 - молоко 2 – эмульгаторы 3 – саломас 4 – пищевые жиры

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
4	К дефектам маргарина относятся:	1 – наличие кристаллов непробеленного сахара 2 – непромесы и пустоты 3 – «поседение» поверхности 4 - салистый и прогорклый привкусы, крошливая мягкая консистенция
5	Чем обусловлена высокая усвояемость маргарина?	1 – содержанием жира от 39-82% 2 – низкой температурой плавления (17-44 °С градуса) 3 – наличием в составе молока 4 – правильного ответа нет
6	В зависимости от сырья и технологии производства коровье масло подразделяют на:	1- крестьянское и любительское 2 – сливочное и топленое 3- медовое и шоколадное 4- медовое, фруктовое и детское
7	К дефектам масла относят:	1 – салистый привкус 2 –олеистый вкус 3 –прогорклый вкус 4 – все варианты верны
8	К реализации не допускаются растительные масла, имеющие дефекты:	1 – непромесы и пустоты 2 – прогорклый, салистый, затхлый, плесневелый вкус и запах; интенсивное помутнение, а в маслах, которые не должны иметь осадка, выпадение его; 3 – повышенная кислотность 4– наличие кристаллов непробеленного сахара
9	На какие сорта подразделяется подсолнечное масло рафинированное не дезодорированное?	1 – только высший 2 – высшего и I сортов 3 – высшего, I сортов и II сортов 4 – на сорта не подразделяют
10	Лучшие сорта этого пищевого масла получают, не применяя высоких температур обработки масличного сырья	1- оливковое 2 – соевое 3- кукурузное 4- арахисовое

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	2	6	1
2	4	7	2
3	3	8	2
4	3	9	2
5	4	10	1

ТЕМА 7

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Какое вещество обусловливает сладкий привкус молока?	1 - казеин; 2 - лактоза; 3 – фруктоза; 4 - галактоза.
2	Какие пищевые вещества молока переходят в сливки в большей степени	1 - казеин; 2 - белок; 3 – молочный жир; 4 – лактоза.
3	Пастеризация – это-далее продолжите……	1 – тепловая обработка молока при температуре 76 градусов С (±2 С); 2 – обработка молока при температуре выше 100 С; 3 – обработка молока при температуре 60-68 С с выдержкой до 30 сек.; 4 – доведение молока сливками до содержания жира 6%.
4	В зависимости от степени обработки молока различают:	1 - обезжиренное, нежирное, маложирное, классическое молоко; 2 – коровье, оленье, козье, овечье; 3 - топленое, пастеризованное, стерилизованное, термизированное; 4 - сырое, питьевое, цельное, нормализованное, восстановленное.
5	Благодаря какому веществу кисломолочные продукты улучшают пищеварение	1 - молочная кислота; 2 - альбумин; 3 – глобулин; 4 - правильного ответа нет.
6	Какие продукты относятся к группе простокваша:	1 – ряженка; 2 – кумыс; 3 – йогурт; 4 – кефир.
7	Какой продукт является продуктом спиртового и молочнокислого брожения?	1 – сметана; 2 – творог; 3 – йогурт; 4 – кумыс.
8	Сыр «брынза» изготавливают преимущественно из какого вида молока?	1 – овечье; 2 –коровье; 3 –оленье; 4 – молоко кобылицы.
9	На какие виды подразделяются молочные консервы?	1 - питьевые и цельные; 2 - нормализованные и восстановленные; 3 – сгущенные и сухие; 4 - обезжиренные и классические.
10	В зависимости от сырья и технологии производства коровье масло подразделяют на:	1- крестьянское и любительское; 2 – сливочное и топленое; 3- медовое и шоколадное; 4- медовое, фруктовое и детское.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	2	6	1
2	3	7	4
3	1	8	1
4	4	9	3
5	4	10	2

ТЕМА 8
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСНЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Определите соответствующие сроки хранения колбас вареных, вырабатываемых по ГОСТу: высшего сорта и 1 сорта	1) 24 часа и 72 часа соответственно; 2) 36 часов и 48 часов соответственно; 3) 72 часа и 48 часов соответственно; 4) 48 часов и 72 часа соответственно.
2	Что не относится к вареным колбасным изделиям:	1) зельцы; 2) студни; 3) сосиски; 4) карбонад.
3	Наличие белого налета на поверхности сырокопченых колбас:	1) не является показателем порчи; 2) является показателем порчи; 3) никогда не появляется; 4) правильного ответа нет.
4	Отличие копченых колбас от вареных и полукопченых колбас:	1) содержат больше влаги, поэтому хранятся мало; 2) имеют более мягкую консистенцию 3) содержат больше соли; 4) содержат меньше влаги, поэтому могут храниться до 9 мес.
5	Чем больше свинины входит в рецептуру колбас, тем они, далее продолжите……	1) темнее; 2) светлее; 3) больше содержат соли; 4) больше содержат влаги.
6	Мясные консервы с наличием бомбажа и хлопающих концов (хлопуши), далее продолжите……	1) можно использовать при приготовлении на кухне торговой сети 2) допускаются в продажу; 3) не допускаются в продажу; 4) правильного ответа нет
7	Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами?	1) парное; 2) остывшее; 3) охлажденное; 4) замороженное.
8	Вид преобладающей ткани в составе туши убойных животных	1) соединительная; 2) жировая; 3) мышечная; 4) все названные.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
9	Количественное содержание белков в мясе убойных животных:	1) 10-14%; 2) 15-20%; 3) 25-30%; 4) 30-40%.
10	К мороженым тушкам мяса птицы относятся при температуре:	1) не выше 25С; 2) от 0 до 4 С; 3) не выше -6С; 4) нет правильного ответа.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	3	2	3
2	4	4	1
3	1	8	3
4	4	9	2
5	2	10	3

ТЕМА 9
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РЫБНЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Какая температура у охлажденной рыбы?	1) от -1º С до 5 º С; 2) от 0º С до 4 º С; 3) от -6º С и ниже; 4) нет правильного ответа.
2	Какой срок хранения охлажденной рыбы в магазине?	1) не более 3-х суток; 2) не более 5-ти суток; 3) не более 1-2 суток; 4) нет правильного ответа.
3	Какие существуют способы замораживания рыбы?	1) естественное, мелкодробленым льдом до 100%, в льдосолевых смесях; 2) в морозильных камерах, льдом с расходом до 100% к массе рыбы, орошением; 3) естественное, в льдосолевых смесях, в морозильных камерах; 4) все перечисленные.
4	Судак относится к семейству	1) осетровых; 2) лососевых; 3) карповых; 4) окуневых.
5	Кисловатый запах в жабрах рыбы	1)появляется из-за задержки рыбы-сырца перед замораживанием; 2) является результатом плохого промывания жабр перед заморозкой;

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
		3) происходит при хранении рыбы при пониженной влажности воздуха; 4) нет правильного ответа
6	Строганина изготавливается из:	1) замороженной рыбы; 2) охлажденной рыбы; 3) живой рыбы; 4) все перечисленные.
7	К какому семейству относятся навага и путассу?	1) тресковые; 2) карповые; 3) лососевые; 4) сельдевые.
8	Назовите рыб семейства карповых:	1) килька, лещ, вобла; 2) карп, лещ, судак; 3) вобла, тарань, лещ; 4) нет правильного ответа,
9	Назовите рыб семейства тресковых:	1) треска, налим, вобла; 2) пикша, треска, налим; 3) треска, пикша, стерлядь; 4) вобла, тарань, лещ.
10	Рыбные консервы с наличием бомбажа и хлопающих концов (хлопуши), далее продолжите……	1) можно использовать при приготовлении на кухне торговой сети; 2) допускаются в продажу; 3) не допускаются в продажу; 4) правильного ответа нет.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	1	2	1
2	2	4	1
3	3	8	3
4	4	9	2
5	2	10	3

ТЕМА 10
ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЯЙЦА И ЯИЧНЫХ ТОВАРОВ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации:	1) могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию; 2) обладают низкой пищевой ценностью; 3) имеют большую загрязненность скорлупы; 4) имеют хрупкую скорлупу.
2	Укажите состояние желтка для столовых яиц:	1) прочный, малозаметный, занимает центральное положение; 2) прочный, просвечивающийся;

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
		3) прочный, малозаметный, может перемещаться от центрального положения; 4) яркого желто – оранжевого цвета, занимает крайне правое положение.
3	По какому признаку яйца подразделяют на 5 категорий?	1) качеству скорлупы; 2) высоты пуги; 3) по массе; 4) яйца не подразделяют на категории.
4	При какой температуре хранят яйца?	1) от -15ºС до -5 ºС; 2) от 0ºС до 20 ºС; 3) от -7ºС до -1 ºС; 4) от +15ºС до +25ºС.
5	Что означает маркировка - буква С и 1 - на яйце:	1) вид – столовое, категория – 1; 2) вид – столовое, категория – отборная; 3) вид – диетическое, категория – отборная; 4) вид – диетическое, категория – 1.
6	Из-за высокого содержания., употребление яиц необходимо ограничить при болезнях печени, атеросклерозе	1 – эфирных масел; 2 – фитонцидов; 3 –холестерина; 4 – капсаицина.
7	При какой температуре хранят мороженые яичные продукты при — 18°С.	1) до 15 мес.; 2) до 18 мес.; 3) до 25 мес.; 4) нет правильного ответа.
8	С какими дефектами не допускаются яйца к реализации	1) полное смешание белка с желтком; 2) «с кровяным кольцом»; 3) «миражное»; 4) все перечисленные
9	Сроки хранения яйца диетического	1) до 5 суток; 2) до 7 суток; 3) до 10 суток; 4) до 25 суток.
10	Сроки хранения яйца столового	1) от 8 до 25 суток; 2) до 30 суток; 3) до 45 суток; 4) нет правильного ответа.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	1	2	3
2	3	4	1
3	3	8	4
4	2	9	2
5	1	10	1

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по УД ОП 10 «Товароведение пищевых товаров» - зачет с оценкой. Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП 10 «Товароведение пищевых товаров» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программой дисциплины ОП.10. «Товароведение пищевых товаров».

Принципы отбора содержания зачета: ориентация на требования к результатам освоения УД ОП 10 «Товароведение пищевых товаров», представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программой УД ОП 10 «Товароведение пищевых товаров».

При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой студенту задается тестовое задание и решение кейс ситуации.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Выполненные тестовые задания оцениваются по нижеприведенной табличной форме:

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно

Кейс оценивается следующим образом:

- «отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача, поставленная в кейсе решена верно;
- «хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы;
- «удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками;
- «неудовлетворительно»- задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

3. Перечень примерных вопросов и заданий

Количество тестовых вариантов 5, количество вопросов в каждом варианте **20**, кейсов 5 вариантов.

Вариант 1

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Главный показатель сорта муки - это:	1 – кислотность; 2 – запах; 3 – цвет; 4 – зольность.
2	Закончите фразу: «Чем выше сорт муки, тем…	1 – больше в ней витаминов и минеральных веществ;

		2 – меньше в ней витаминов и минеральных веществ; 3 – выше ее масса; 4 – быстрее она начинает портиться.
3	Что положено в основу деления макаронных изделий на группы и сорта?	1 – содержание углеводов; 2 – форма макаронных изделий; 3 – сорт основного сырья, используемого для изготовления (мука); 4 – все вышеперечисленное.
4	Трубчатые макаронные изделия подразделяются на подтипы:	1 – макароны, вермишель, лапшу; 2 – макароны, рожки, перья; 3 – макароны, звездочки, колечки; 4 – рожки, вермишель, перья.
5	Наиболее распространенными дефектами хлеба являются:	1 - закал; 2 –повышенная кислотность; 3 - непромес; 4 - все вышеперечисленное.
6	Ягоды по строению плода подразделяются на:	1 – настоящие, сложные и ложные; 2 – столово-консервные и сушильные; 3 – мягкоскорлупные, плотноскорлупные и бумажноскорлупные; 4 – правильного ответа нет.
7	Какие овощи отличаются повышенным содержанием эфирных масел?	1 - капустные; 2 - луковые; 3 - клубнеполоды; 4 - десертные.
8	К какой группе овощей относят батат?	1 – корнеплоды; 2 – клубнеплоды; 3 – десертные; 4 – экзотические.
9	Огурцы относятся к следующей группе свежих овощей:	1 – томатные; 2 – бобовые; 3 – тыквенные; 4 – зерновые.
10	Укажите неправильный вариант ответа: Что не относится к сушеным абрикосам:	1 – урюк; 2 – кайса; 3 – курага; 4 – чернослив.
11	Способ высушивания замороженных продуктов в вакууме называется:	1 – естественной сушкой; 2 – обезвоженной сушкой; 3 – концентрированной сушкой; 4 – сублимационной сушкой.
12	Какие из предложенных ликероналивочных изделий отличаются высоким содержанием сахара, вкусовых, ароматических веществ, повышенной вязкостью и экстрактивностью напитка?	1 – настойки; 2 – бальзамы; 3 – ликеры; 4 – джины.

13	Какой из нижеперечисленных товаров относится к мучной группе кондитерских изделий?	1 – крекер; 2 – конфитюр; 3 – цукаты; 4 – халва.
14	К дефектам маргарина относятся:	1 – наличие кристаллов непробеленного сахара; 2 – непромесы и пустоты; 3 – «поседение» поверхности; 4 - салистый и прогорклый привкусы, крошливая мягкая консистенция.
15	В зависимости от сырья и технологии производства коровье масло подразделяют на:	1 - крестьянское и любительское; 2 – сливочное и топленое; 3 - медовое и шоколадное; 4 - медовое, фруктовое и детское.
16	Какой продукт является продуктом спиртового и молочнокислого брожения?	1 – сметана; 2 – творог; 3 – йогурт; 4 – кумыс.
17	Какая обработка проводится сырых зерен кофе для получения специального вкуса и запаха	1- ошпаривание; 2-обсушивание; 3-замораживание; 4- обжаривание.
18	Отличие копченых колбас от вареных и полукопченых колбас:	1 – содержат больше влаги, поэтому хранятся мало; 2 – имеют более мягкую консистенцию; 3 – содержат больше соли; 4 – содержат меньше влаги, поэтому могут храниться до 9 мес.
19	Наибольшее количество витамина С содержится в этом овоще:	1 – перец стручковый; 2- помидор; 3- кабачки; 4 – тыква.
20	Что из нижеперечисленного относится к плодовым пряностям:	1 – ваниль; 2 – горчица; 3 – гвоздика; 4 – розмарин.

Вариант 2

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Наибольший процент от общей массы зерна составляет:	1 - плодовая оболочка 2 - зародыш 3 - эндосперм 4 - алейроновый слой

2	Что вызывает прогоркание зерна?	1 - крахмал, содержащийся в эндосперме 2 – жир, содержащийся в зародыше 3 – клетчатка, содержащаяся в оболочках зерна и алейроновом слое 4 – пигменты, содержащиеся в семенной оболочке.
3	Буква «М» при обозначении пшеничной муки означает:	1- мука для макаронных изделий 2 – мука для приготовления изделий с молочными продуктами 3- мука из мягкой пшеницы 4- мука с содержанием минеральных веществ
4	Крупа из ячменя подразделяется на:	1- перловую и ячневую 2– ячневую и пшено 3 - ячневую и манную 4 - ячневую и толокно
5	Из какого зерна вырабатывают продел:	1- просо 2 - ячмень 3 - гречиха 4 - кукуруза
6	Определите какие витамины относятся к жирорастворимым	1- А; Д; Е; К 2- А; Д; РР; Н 3- С; РР; Р; Н 4- В1, В2, Р, С
7	В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на типы:	1 – быстрого и длительного приготовления 2 – прямого среза, косого среза, волнообразного среза 3 – узкие, широкие, длинные, короткие 4 - трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные
8	Какие вещества содержатся в макаронных изделиях в наибольшем количестве?	1 – белки 2 – жиры 3 – углеводы 4 – минеральные вещества
9	Пористость хлеба и хлебобулочных изделий – это, далее продолжите….	1 - отношение общего объема пор в мякише к объему мякиша, выраженное в процентах 2 – отношение кислотности изделия к влажности 3 – отношение общего объема пор в мякише к кислотности 4 - отношение общего объема пор в мякише к влажности
10	Орехи отличаются высоким содержанием:	1 – витаминов и минеральных веществ 2 – углеводов и воды 3 – жиров и белков 4 – клетчатки и эфирных масел
11	К какой группе овощей относят батат?	1-корнеплоды 2-клубнеплоды 3- десертные 4- экзотические

12	К болезням капустных овощей относятся:	1 –фитофтора и бактериальная гниль 2 – парша обыкновенная и медянка 3 – кольцевая и мокрая гниль 4 – серая и белая гниль, сосудистый бактериоз, точечный некроз
13	Наибольшее количество витамина С содержится в этом овоще:	1 – перец стручковый 2- помидор 3- кабачки 4 – тыква
14	Что относится к обеденным консервам:	1- овощная икра; салаты и винегреты 2 – компоты, пюре 3- борщи, щи, рассольники, овощные супы 4- фруктовые соусы, пасты
15	Какая обработка проводится сырых зерен кофе для получения специального вкуса и запаха?	1- ошпаривание 2-обсушивание 3-замораживание 4- обжаривание
16	Что из нижеперечисленного относится к плодовым пряностям:	1 – ваниль 2 – горчица 3 – гвоздика 4 - розмарин
17	Коньяк – это:	1 – алкогольный напиток, произведённый на основе этилового спирта 2 – алкогольный напиток, приготовленный из спирта, который получают путем сбраживания тростниково-сахарного спирта 3 – алкогольный напиток, полученный путем перегонки столовых виноградных вин 4 – алкогольный напиток, полученный путем смешивания (купажирования) спирта-ректификата с полуфабрикатами и вспомогательными материалами
18	Важной особенностью производства плодово-ягодных вин является то, что их:	1 – разбавляют спиртом с одновременным введением сахара-песка 2 – разбавляют коньяком с одновременным введением сахара-песка 3 – разбавляют ромом с одновременным введением сахара-песка 4 – разбавляют водой с одновременным введением сахара-песка
19	Какие напитки относятся к слабоалкогольным?	1 - с содержанием спирта от 1—7% 2 - с содержанием спирта от 20—35% 3 – с содержанием спирта от 8 до 20% 4 - с содержанием спирта от 30 до 45%
20	Продолжите: Сгущенные растворы плодово-ягодных соков, сахара, ароматических веществ, кислот и др. компонентов – это…. ….	1 – сиропы 2 – экстракты 3 – минеральные воды 4 – газированные напитки

Вариант 3

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Выберите правильный ответ. В каких тканях мяса содержится наибольшее количество холестерина?	1 – мышечной; 2 – жировой; 3 – соединительной; 4 – хрящевой**.**
2	Какая обработка не предусматривается при приготовлении пресервов?	1 - химическая; 2 – термическая; 3 – микробиологическая; 4 – технологическая.
3	Из какого зерна вырабатывают продел?	1 – просо; 2 – гречиха; 3 – ячмень; 4 – кукуруза.
4	Трубчатые макаронные изделия подразделяются на подтипы:	1 – макароны, вермишель, лапшу; 2 – макароны, рожки, перья; 3 – макароны, звездочки, колечки; 4 – рожки, вермишель, перья.
5	Наиболее распространенными дефектами хлеба являются:	1 – закал; 2 – повышенная кислотность; 3 – непромес; 4 - все вышеперечисленное.
6	Ягоды по строению плода подразделяются на:	1 – настоящие, сложные и ложные; 2 – столово-консервные и сушильные; 3 – мягкоскорлупные, плотноскорлупные и бумажноскорлупные; 4 – правильного ответа нет.
7	Какие овощи отличаются повышенным содержанием эфирных масел?	1 – капустные; 2 – луковые; 3 – клубнеполоды; 4 –десертные.
8	К какой группе овощей относят картофель?	1-корнеплоды; 2-клубнеплоды; 3- десертные; 4- экзотические.
9	Огурцы относятся к следующей группе свежих овощей:	1 – томатные; 2 – бобовые; 3 – тыквенные; 4 – зерновые.
10	Укажите неправильный вариант ответа: Что не относится к сушеным абрикосам:	1 –урюк; 2 – кайса; 3 – курага; 4 – чернослив.
11	Способ высушивания замороженных продуктов в вакууме называется:	1 – естественной сушкой; 2 – обезвоженной сушкой; 3 – концентрированной сушкой; 4 – сублимационной сушкой.
12	Какие из предложенных ликероналивочных изделий отличаются высоким содержанием сахара, вкусовых, ароматических	1-настойки; 2-бальзамы; 3-ликеры; 4-джины.

	веществ, повышенной вязкостью и экстрактивностью напитка?	
13	Какой из нижеперечисленных товаров относится к мучной группе кондитерских изделий?	1 – крекер; 2 – конфитюр; 3 – цукаты; 4 – халва.
14	К дефектам маргарина относятся:	1 – наличие кристаллов непробеленного сахара; 2 – непромесы и пустоты; 3 – «поседение» поверхности; 4 - салистый и прогорклый привкусы, крошливая мягкая консистенция.
15	В зависимости от сырья и технологии производства коровье масло подразделяют на:	1- крестьянское и любительское; 2 – сливочное и топленое; 3- медовое и шоколадное; 4- медовое, фруктовое и детское.
16	Какой продукт является продуктом спиртового и молочнокислого брожения?	1 – сметана; 2 – творог; 3 – йогурт; 4 – кумыс.
17	Какая обработка проводится сырых зерен кофе для получения специального вкуса и запаха	1- ошпаривание; 2-обсушивание; 3-замораживание; 4- обжаривание.
18	Отличие копченых колбас от вареных и полукопченых колбас:	1 – содержат больше влаги, поэтому хранятся мало; 2 – имеют более мягкую консистенцию; 3 – содержат больше соли; 4 – содержат меньше влаги, поэтому могут храниться до 9 мес.
19	Наибольшее количество витамина С содержится в этом овоще:	1 – перец стручковый; 2- помидор; 3- кабачки; 4 – тыква.
20	Что из нижеперечисленного относится к плодовым пряностям:	1 – ваниль; 2 – горчица; 3 – гвоздика; 4 – розмарин.

Вариант 4

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Выберите правильный ответ. В каких тканях мяса содержится наибольшее количество холестерина?	1 – мышечной; 2 – жировой; 3 – соединительной4 4 – хрящевой.
2	Какая обработка не предусматривается при приготовлении пресервов?	1 - химическая; 2 – термическая; 3 – микробиологическая; 4 – технологическая.

3	Из какого зерна вырабатывают продел?	1 – просо; 2 – гречиха; 3 – ячмень; 4 – кукуруза.
4	Трубчатые макаронные изделия подразделяются на подтипы:	1 – макароны, вермишель, лапшу; 2 – макароны, рожки, перья; 3 – макароны, звездочки, колечки; 4 – рожки, вермишель, перья.
5	Наиболее распространенными дефектами хлеба являются:	1- закал; 2 –повышенная кислотность; 3- непромес; 4- все вышеперечисленное.
6	Ягоды по строению плода подразделяются на:	1 – настоящие, сложные и ложные; 2 – столово-консервные и сушильные; 3 – мягкоскорлупные, плотноскорлупные и бумажноскорлупные; 4 – правильного ответа нет.
7	Какие овощи отличаются повышенным содержанием эфирных масел?	1-капустные; 2-луковые; 3-клубнеполоды; 4-десертные.
8	К какой группе овощей относят картофель?	1-корнеплоды; 2-клубнеплоды; 3- десертные; 4- экзотические.
9	Огурцы относятся к следующей группе свежих овощей:	1 – томатные; 2 – бобовые; 3 – тыквенные; 4 – зерновые.
10	Укажите неправильный вариант ответа: Что не относится к сушеным абрикосам:	1 –урюк; 2 – кайса; 3 – курага; 4 – чернослив.
11	Способ высушивания замороженных продуктов в вакууме называется:	1 – естественной сушкой; 2 – обезвоженной сушкой; 3 – концентрированной сушкой; 4 – сублимационной сушкой.
12	Какие из предложенных ликероналивочных изделий отличаются высоким содержанием сахара, вкусовых, ароматических веществ, повышенной вязкостью и экстрактивностью напитка?	1-настойки; 2-бальзамы; 3-ликеры; 4-джины.
13	Какой из нижеперечисленных товаров относится к мучной группе кондитерских изделий?	1 – крекер; 2 – конфитюр; 3 – цукаты; 4 – халва.
14	К дефектам маргарина относятся:	1 – наличие кристаллов непробеленного сахара; 2 – непромесы и пустоты; 3 – «поседение» поверхности;

		4 - салистый и прогорклый привкусы, крошливая мягкая консистенция.
15	В зависимости от сырья и технологии производства коровье масло подразделяют на:	1- крестьянское и любительское; 2 – сливочное и топленое; 3- медовое и шоколадное; 4- медовое, фруктовое и детское.
16	Какой продукт является продуктом спиртового и молочнокислого брожения?	1 – сметана; 2 – творог; 3 – йогурт; 4 – кумыс.
17	Какая обработка проводится сырых зерен кофе для получения специального вкуса и запаха	1- ошпаривание; 2-обсушивание; 3-замораживание; 4- обжаривание.
18	Отличие копченых колбас от вареных и полукопченых колбас:	1 – содержат больше влаги, поэтому хранятся мало; 2 – имеют более мягкую консистенцию; 3 – содержат больше соли; 4 – содержат меньше влаги, поэтому могут храниться до 9 мес.
19	Наибольшее количество витамина С содержится в этом овоще:	1 – перец стручковый; 2- помидор; 3- кабачки; 4 – тыква.
20	Что из нижеперечисленного относится к плодовым пряностям:	1 – ваниль; 2 – горчица; 3 – гвоздика; 4 – розмарин.

Вариант 5

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	На какие группы принято делить хлебные злаки:	1 - настоящие и просовидные хлеба; 2 - озимые и яровые хлеба; 3 - гречишные и бобовые хлеба; 4 - масличные и бобовые хлеба.
2	Укажите 2 основных вида помола муки:	1 - простой и сложный; 2 - простой и сортовой; 3 – мягкий и твердый; 4 - правильного ответа нет.
3	Из зерна какой культуры вырабатывается крупа манная?	1 - пшеница; 2 - кукуруза; 3 - ячмень; 4 – горох.
4	Укажите сорт, который не относится к пшеничной муке:	1 - экстра; 2 - высший; 3 – 2 сорт; 4 - обдирная.

5	Из зерна какой культуры вырабатывается крупа манная?	1 - пшеница; 2 - кукуруза; 3 - ячмень; 4 – горох.
6	Макаронные изделия подразделяют на:	1 - 3 группы и 3 сорта; 2 - 3 группы и 2 сорта; 3 – 2 группы и 3 сорта; 4 – 2 группы и 2 сорта.
7	Основным сырьем для получения хлеба являются:	1 - мука и соль; 2 - вода; 3 – дрожжи; 4 - все вышеперечисленное.
8	По каким признакам производится классификация хлеба?	1 - по виду добавок; 2 - по виду муки, по способу выпечки, по форме изделий, по рецептуре, по назначению; 3 – по сроку годности; 4 - правильного ответа нет.
9	Какого вещества содержится больше всего в свежих плодах?	1 – жир; 2 - клетчатка; 3 – вода; 4 - минеральные вещества.
10	К семечковой группе свежих плодов не относится:	1 - яблоки; 2 - груши; 3 – айва; 4 - вишня.
11	Ягоды по строению плода подразделяются на:	1 – настоящие, сложные и ложные 2 – столово-консервные и сушильные 3 – мягкоскорлупные, плотноскорлупные и бумажноскорлупные 4 – правильного ответа нет
12	В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, овощи делятся на две группы:	1 - столовые, технические, универсальные и кормовые 2 - ранние, средние и поздние 3 – вегетативные и плодовые 4 - тепличные, парниковые и грунтовые
13	В зависимости от того, в какой части (лубяной или древесной) откладываются питательные вещества, корнеплоды делят на три типа:	1 – тип капусты, тип артишока и тип салата 2 – тип моркови, тип свеклы и тип редиса 3 – тип луковицы, тип тыквы и тип томата 4 – правильного ответа нет
14	По пищевой ценности переработанные плоды и овощи делят на две группы:	1 - 1) отварные и 2) замороженные 2 - 1) быстрозамороженные плоды и овощи, натуральные консервы и 2) консервы (кроме натуральных), сушеные, квашеные, маринованные плоды и овощи 3 – 1) сушеные и 2) консервированные 4 - правильного ответа нет

15	Квашение (соление) овощей и плодов основано на консервирующем действии, далее продолжите……..	1 - молочной кислоты 2 - уксусной кислоты 3 – соли 4 - лимона
16	Одной из особенностей маркировки вкусовых товаров является:	1 – не указывается срок годности 2 - не указывается пищевая ценность для алкогольной продукции, кофе, чая, пряностей и пищевкусовых добавок 3 – не указывается дата производства 4 – не указывается объем или масса нетто
17	Какие кондитерские изделия не относятся к фруктово-ягодным?	1 - пастила 2 - карамель фруктово-ягодная 3 - джем 4 - зефир
18	К каким пряностям относят корицу?	1-коровые 2-корневые 3-цветочные 4- семенные
19	В зависимости от содержания этилового спирта алкогольные напитки подразделяются на:	1 – без выдержки, с кратковременной выдержкой, с длительной выдержкой; 2 - напитки слабоградусные газированные и негазированные; 3 - высокоалкогольные (до 96 % об.), крепкие (21-65 % об.), среднеалкогольные (9-30 % об.); 4 – правильного ответа нет.
20	Вина, насыщенные углекислотой подразделяются на:	1 - игристые и шипучие (газированные) вина; 2 – полудесертные, десертные и ликерные; 3 – ординарные, ординарные выдержанные, марочные и коллекционные; 4 - правильного ответа нет.

Ключ к тестам

Вариант 1

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	4	2	3	2	4	1	2	2	3	4
№вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	4	3	1	4	2	4	4	4	1	1

Вариант 2

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	2	2	3	4	3	1	2	3	1	3
№вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	2	4	1	3	4	1	3	4	1	2

Вариант 3

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	3	2	4	4	4	2	2	4	1	2
№вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

ответ	2	3	4	2	2	2	2	4	4	2

Вариант 4

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ		1	2	2	4	1	2	2	3	4
№вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	4	3	1	4	2	4	4	4	1	1

Вариант 5

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	2	1	1	4	1	1	4	2	3	1,2
№вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	1	3	2	2	2	2	2	1	1	1

Практические задания
(кейс-ситуации)

Критерии оценки:

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами, выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

- «отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача, поставленная в кейсе решена верно;
- «хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы;
- «удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками;
- «неудовлетворительно»- задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

Вариант 01

Для проведения банкета в ресторане «Лагуна» 15 сентября была закуплена белокочанная капуста в количестве 20 кг сорта Слава. При приемке оказалось 1,3 кг кочанов массой менее 0,8 кг, 1 кг с кочерыгой длиной 3,5 см, 2 кг. с механическими повреждениями на глубину более 5 облегающих листьев и 500 гр. опавших листьев. Дайте заключение о фактическом качестве капусты (% стандарта, не стандарта и отхода). Работа с ГОСТом.

Вариант 02

Для выездного обслуживания на День города для приготовления холодных закусок из рыбы была закуплена партия соленой семги. При приемке соленой семги установлено следующее: на поверхности соленой семги имеется незначительная сбитость чешуи, легкое пожелтение, консистенция рыбы плотная, на поверхности ощутим слабый запах окислившегося жира. Дайте заключение о качестве соленой семги. Работа с ГОСТом.

Вариант 03

В столовой завода «Кварц» необходимо включить в меню для рабочих завода крупу гречневую. При приемке крупы гречневой обнаружено следующее:

1. в поступившей партии гречневой крупы-ядрицы при анализе навески 25 г было обнаружено: нешелушенных зерен – 0,1 г, колотых- 0,5 г; минеральной примеси – 0,1 г. Дайте заключение о качестве крупы гречневой. Работа с ГОСТом.

Вариант 04

В ресторане «Хмель» для увеличения прибыли в дневное время работы заведующему производством необходимо разработать меню бизнес – ланча и включить окорочка куриные. При приемке по качеству было установлено, что поверхность окорочков

влажная, липкая с серым оттенком, подкожный жир желтого цвета с серым оттенком. Мышцы на разрезе дряблые, влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, образующаяся при надавливании ямка не восстанавливается. Дайте заключение о качестве окорочков в соответствии с требованиями ГОСТа. Возможна ли реализация данных куриных окорочков?

Вариант 05

В кафе общего типа «Березка» для приготовления блюд с макаронными изделиями была заказана партия макаронных изделий.

1. при приемке макаронных изделий группы А высший сорт диаметром 4 мм. было установлено следующее: поверхность шероховатая, излом стекловидный, при варке изделия не слипаются, наличие крошки 2%. Определите вид и дайте заключение о качестве данных макарон. Работа с ГОСТом.

Вариант 06

В закусочной «Ветерок» для расширения ассортимента выпускаемой продукции была заказана партия вареной колбасы «Молочная». Поступила вареная колбаса «Молочная» в количестве 10 кг. При осмотре обнаружено, что имеются бульонно - жировые отеки длиной до 2 см., фарш на разрезе светло-розовый, консистенция упругая. Соответствует ли данная колбаса требованиям ГОСТа? Дайте заключение о возможности реализации данной\ партии вареной колбасы.

Вариант 7

На летний сезон развлекательный комплекс «Планета» установил летнюю площадку. Для приготовления холодного борща была заказана свекла столовая. При приемке 20 кг столовой свеклы было выявлено следующее: 0,18 кг прилипшей земли, 0,5 кг корнеплодов с легким увяданием и 1 кг корнеплодов с зарубцевавшимися трещинами.
Каково процентное содержание стандартной, нестандартной свеклы и отходов? Дайте заключение о качестве столовой свеклы в соответствии с требованиями ГОСТа.

Вариант 8

Для проведения банкета в баре «Пират Хауз» на склад с производства поступила заявка на получение яиц. Маркировка поступивших 200 яиц С-1. При оценке качества обнаружено, что 5 яиц имеют массу 1 яйца менее 55 г, 10 штук яиц с насечкой, высота воздушной камеры 7 мм. Соответствует ли качество яиц указанной маркировке? Возможна ли их приемка?

Вариант 9

Для обслуживания банкета в ресторане «Бон-Бон» была заказана партия натурального молотого кофе. При приемке было установлено следующее: порошок натурального молотого кофе коричневого цвета, вкус свойственный кофе с ярко выраженным кисловатым оттенком, аромат тонкий, характерный для кофе, проход через сито №95 - 95%. Дайте заключение о соответствии данного кофе требованиям ГОСТа.

Вариант 10

В розничную торговую сеть «Квартал» поступил на реализацию майонез «Провансаль». При приемке было установлено следующее: консистенция однородная, вкус и запах острые с привкусом горчицы, кислотность в перерасчете на уксусную кислоту составляет 0,8 %. Дайте заключение о качестве майонеза «Провансаль» в соответствии с требованиями ГОСТа.

Вариант 11

Сеть кафе «Фест» планирует открыть кафе общего типа «Пончиковая». Для приготовления пончиков была заказана партия масла подсолнечного. При приемке партии масла подсолнечного было установлено следующее: масло подсолнечное, над осадком имеет «сетку», вкус и запах свойственные, без дефектов, кислотное число - 2,15 мг КОН. Дайте заключение о качестве подсолнечного масла и возможность его использования в соответствии с ГОСТом.

Вариант 12

Кафе «Уралочка» на период осенних школьных каникул планирует разработать новое детское меню, включив в него блюда из картофеля. Поступила партия свежего картофеля хозяйственно-ботанического сорта «Темп» в количестве 30 упаковок фасовкой по 3 кг. При анализе объединенной пробы, отобранной от партии, были выявлены следующие показатели: клубней с позеленением на площади не более ¼ поверхности – 0,9 кг; клубней раздавленных – 0,45 кг; прилипшей к клубням земли – 1,8 кг. На каких условиях должна быть принята партия? Рассчитайте содержание стандартной, нестандартной продукции и отход (%).

Чему равна масса объединенной пробы?

Время проведения зачета

Для выполнения заданий студентам предоставляется 90 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОП 11. Организация школьного и диетического питания

специальность

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Технологии и поварского дела»

Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....5
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 14

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.11 Организация школьного и диетического питания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Общие компетенции (ОК):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного и диетического питания в соответствии с инструкциями и регламентами. -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд школьного и диетического питания, оценивать качество готовой продукции -осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд школьного и диетического питания -составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1,2,5,7,10,9, -составлять меню школьного питания в соответствии с физиологическим нормами питания школьников разного возраста	-принципы, основы школьного и диетического питания; -организацию школьного и диетического питания -классификацию, ассортимент, особенности организации технологического процесса и технологии приготовления блюд диетического и школьного питания; -правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству, условия обеспечения безопасности.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины ОП 11. Организация школьного и диетического питания предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация диетического питания	тест, опрос, практическая работа лабораторная работа

		самостоятельная работа
3	Раздел 2. Организация школьного питания	тест, опрос практическая работа самостоятельная работа

Форма промежуточного (итогового) контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических/лабораторных работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2.Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используятерминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнениипрактического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивостьиспользуемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещениивторостепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	**Уровень подготовки**
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; – в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, но обучающийсяобладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по даннойтеме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного и письменного опроса:

Раздел 1 Организация диетического питания

1. Принципы диетического питания.
2. Виды щажения в диетическом питании и их характеристика.
3. Виды лечебно-профилактического питания.
4. Характеристика диеты при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.
5. Характеристика диеты при заболеваниях печени.

6. Характеристика диеты при заболеваниях почек.
7. Характеристика диеты при ожирении.
8. Характеристика диеты при сахарном диабете.
9. Характеристика диеты при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
10. Требования, предъявляемые к организации диетпитания.
11. Ассортимент продуктов лечебно-профилактического назначения для школьников.
12. Порядок получения диетического питания.
13. Особенности подготовки продуктов и приготовления блюд, с учетом диеты

Раздел 2 Организация школьного питания

1. Принципы детского питания.
2. Какова потребность школьников в основных пищевых веществах в зависимости от возрастной группы.
3. Какое наиболее благоприятное соотношение основных пищевых веществ в рационе детей.
4. Какая общая калорийность суточного рациона старших и старших школьников.
5. Какой режим питания рекомендуется школьникам.
6. Как правильно распределить питание школьников, занимающихся в 1-ю и 2-ю смену.
7. Как распределить калорийность суточного рациона школьников.
8. Каков выход порций холодных блюд для младших школьников, для старших школьников.
9. Каков объем 1-х блюд для младших школьников, для старших школьников.
10. Какая рыба рекомендуется для детей.
11. В чем пищевая ценность молока и молочных продуктов.
12. Какие жиры используются в детском питании.
13. Какие крупы рекомендуются в детском питании.
14. Какие вкусовые приправы и ароматизаторы используются в школьном питании.
15. Пути витаминизации дневного рациона школьников.
16. Какие по тепловой обработке блюда должны преобладать в школьном питании.
17. Какие блюда не включаются в меню школьного питания.
18. Какие гарниры рекомендованы в школьном питании.
19. Какие соусы рекомендованы в школьном питании.
20. Температура подачи горячих блюд, холодных блюд.
21. Требования к оформлению блюд в школьном питании.
22. Распределение суточного рациона по приемам пищи в школьном питании для разных возрастных групп.
23. Централизованное производство кулинарной продукции для школьного питания
24. Требования, предъявляемые к составлению меню в школах.
25. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.
26. Возрастные группы школьников.
27. Организация питания по пилотному методу.
28. Организация питания по типу «шведского стола».

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических/лабораторных работ по учебной дисциплине ОП 11. Организация школьного и диетического питания

Раздел 1 Организация диетического питания

Практическая работа «Работа со Сборником рецептур блюд для диетического питания. Составление меню завтрака, обеда, ужина для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания»

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков составления меню для людей, имеющих заболевание.

Задание:

1. Выполнить практическое задание.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Пример практического задания:

Предложить меню завтрака (обеда, ужина, дневной рацион) на 3 (2-5) дня для людей с заболеванием почек (печени, сахарного диабета, гастрита, др.), если известно, что на производство получены следующие продукты: (перечислены продукты в зависимости от заболевания). Составить на горячее блюдо (холодную закуску, десерт) технологическую карту и рассчитать количество продуктов для обеспечения бесперебойной работы на производстве

Лабораторная работа «Приготовление блюд диетического питания»

Цель работы:

- сформировать у обучающихся умения в приготовлении блюд для разных видов диет, используя технологические приемы, направленные на разные виды щажения в соответствии с диетой .
- способствовать развитию у обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдению санитарно-гигиенических правил, гибкому мышлению, умению анализировать и систематизировать информацию, способности наблюдать и делать выводы.
- способствовать формированию у студентов чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Средства обучения: Методические указания для студентов по выполнению лабораторных работ, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, мясорубка, блендер, конвектомат

Место проведение работы – Учебный кулинарный цех.

Метод работы: Бригадно – групповая работа (группа делится на 2 подгруппы, каждая на бригады по 3 человека)

Последовательность выполнения лабораторной работы:

1. Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности

- проверка рабочей одежды
- ознакомление с предстоящей работой
- выдача задания

2. Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся под руководством преподавателя)

3. Заключительный инструктаж
- проверка выполненной работы
- анализ ошибок
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

Пооперационная последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Оценить по органолептическим показателям качество сырья
3. Приготовить блюда для диетического питания.
4. Определить качество приготовленных блюд
5. Оформить отчет и сдать работу.
6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Раздел 2 Организация школьного питания

Практическая работа «Работа со Сборником рецептур блюд для школьного питания» Составление меню школьных завтраков (с учетом возрастных групп учащихся) с указанием химического состава продуктов и калорийности»

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению меню для школьного питания.

Задание:

1.Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Пример практического задания:

В школьной столовой планируется организация праздника («Золотая осень», «Зимушка», «Картофель-картофанович», «Масленица» и др.) Предложить меню завтрака для школьников (младшего, среднего, старшего возраста) рассчитав продукты с учетом сезона и особенностями детского питания. Организация технологического процесса приготовления блюд, составив инструктаж для поваров. Составление технологических схем приготовления 2-3 блюд

Комплект примерных тестовых заданий

Раздел 1 Организация диетического питания

Тема «Диетическое питание»		
№ п/п	Вопрос	Варианты ответа
1.	Что такое механическое щажение рациона?	а. измельчение продуктов+ б. удаление из рациона некоторых пищевых продуктов в. включение пищевых веществ в рацион диет
2.	Что такое химическое щажение рациона?	а. обязательная тепловая обработка продуктов б. исключение из рациона некоторых пищевых веществ и блюд+ в. определенная температура блюда
3.	Как влияет объем пищи на деятельность ЖКТ	а сокоотделительную б. моторику + в. не влияет

4.	Какие продукты быстро покидают желудок?	а. мясо б. масло в. молоко+
5.	Какие продукты и блюда усиливают секрецию желудка?	а. молоко б. крупы в. крепкие бульоны+
6.	Разовость питания при диете № 1	а. 4-х разовое б 3-х разовое в. 5-ти разовое+
7.	При каких заболеваниях назначается диета № 2?	а. печени б. желудка + в. почек
8.	Какая температура 1-ых и 2-ых блюд рекомендуется при диете № 2?	а. 70□С б. 60□С + в. 50□С
9.	Какой номер диеты назначается при заболеваниях печени?	а. 1 б. 5+ в. 7
10.	Какие минеральные вещества выводят лишнюю воду из организма	а. натрий б. магний + в. калий
11.	Какие минеральные вещества нормализуют работу сердечной мышцы? (диета 7/10)	А.калий+ б. магний в. железо
12.	Какие продукты являются обладают липотропным действием? (Диета 5)	а. морковь б. творог+ в. мясо
13.	Какие продукты запрещены в диете 9	а. жирные мясные блюда+ б. сыр, твороженные блюда в. фруктовые соки из кислых сортов
14.	Какие жиры обладают липотропным действием, и их включают в диету № 10?	а. сливочное масло+ б. говяжий жир в. подсолнечное масло
15.	От чего зависит влияние характера и интенсивности пищи на больной орган	а. состава пищи б.кулинарной обработки+ в. обогащения пищевыми веществами

Ключ к тесту

№ п/п	Ответ
1.	А
2.	Б
3.	Б
4.	В
5.	В
6.	В
7.	Б
8.	Б
9.	Б
10.	Б
11.	А
12.	Б
13.	А
14.	А

15.	Б

Раздел 2 Организация школьного питания

Тема «Организация школьного питания»		
№ п/п	Вопрос	Ответ
1.	Целями организованного питания школьников являются	1) лечение инфекционных заболеваний; 2) материальная поддержка семей с низким экономическим доходом; 3) оздоровление детей и подростков;+ 4) профилактика инфекционных заболеваний;+ 5) профилактика отравлений.+
2.	Сколько раз для детей с дневным пребыванием (8-12 часов) в дошкольном учреждении организуется прием пищи?	1) 4;+ 2) 5;+ 3) 6; 4) 7.
3.	Результаты бракеража сырой/поступающей продукции фиксируются в	1) бракеражном журнале; 2) журнале входного контроля;+ 3) журнале здоровья.
4.	Неправильное питание детей приводит к	1) нарушениям социального развития; 2) нарушениям физического развития (процессам роста и развития);+ 3) повышению иммунитета; 4) снижению иммунитета.+
5.	На пищеблоке не должны пересекаться следующие потоки	1) персонал – посетители;+ 2) сырье – готовая продукция;+ 3) сырье – грязная посуда; 4) сырье – чистая посуда; 5) чистая посуда – грязная посуда.+
6.	Температура подачи горячих блюд, холодных блюд.	
7.	Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание	1) двухразовое;+ 2) одноразовое; 3) трехразовое.
8.	Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должны составлять жиры?	1) 30%;+ 2) 32%; 3) 58%; 4) 60%.
9.	Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должны составлять углеводы?	1) 30%; 2) 32%; 3) 58%;+ 4) 60%.
10.	Результаты бракеража сырой/поступающей продукции фиксируются в	1) бракеражном журнале; 2) журнале входного контроля;+ 3) журнале здоровья.

№ п/п	Ответ
1.	3.4,5
2.	1,2
3.	2
4.	2,4
5.	1,2,5
6.	14гр, 60гр
7.	1

8.	1
9.	3
10.	2

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 11. Организация школьного и диетического питания – зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП 11. Организация школьного и диетического питания с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины ОП 11. Организация школьного и диетического питания

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения УД ОП 11. Организация школьного и диетического питания, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ОП 11. Организация школьного и диетического питания:

При проведении промежуточной аттестации в форме зачета студенту задается тестовое задание и решение кейс ситуации.

Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Что такое диетическое питание, его значение?
2. Каково значение профилактического питания?
3. Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?
4. Характеристика и лечебное назначение диеты 1
5. Характеристика и лечебное назначение диеты 2
6. Характеристика и лечебное назначение диеты 5
7. Характеристика и лечебное назначение диеты 7/10
8. Характеристика и лечебное назначение диеты 8
9. Характеристика и лечебное назначение диеты 9
10. Характеристика и лечебное назначение диеты 11
11. Характеристика и лечебное назначение диеты 15
12. Характеристика и лечебное назначение диеты антирадиационной
13. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1
14. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2
15. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5
16. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10; 7
17. Ассортимент и особенности технологии: холодных диетических блюд
18. Ассортимент и особенности технологии диетических супов
19. Ассортимент и особенности технологии диетических соусов
20. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из овощей
21. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из рыбы
22. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из мяса
23. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из круп
24. Ассортимент и особенности технологии диетических блюд из гематогена

25. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8
26. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 9
27. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 11
28. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 15
29. Потребность школьников в основных пищевых веществах в зависимости от возрастной группы.
30. Соотношение основных пищевых веществ в рационе детей.
31. Принципы детского питания.
32. Принципы рационального питания в детском возрасте
33. Распределение питания школьников, занимающихся в 1-ю и 2-ю смену.
34. Выход порций холодных блюд для младших школьников, для старших школьников.
35. Объем 1-х блюд для младших школьников, для старших школьников.
36. Продукты, рекомендованные для детей и какие запрещены в школьном питании.
37. Наиболее ценные продукты , содержащие белки, жиры, углеводы в школьном питании.
38. Вкусовые приправы и ароматизаторы используются в школьном питании.
39. Пути витаминизации дневного рациона школьников.
40. Какие по тепловой обработке блюда должны преобладать в школьном питании.
41. Требования к оформлению блюд в школьном питании.
42. Централизованное производство кулинарной продукции для школьного питания
43. Требования, предъявляемые к составлению меню в школах.
44. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.
45. Возрастные группы школьников.
46. Организация питания по пилотному методу.
47. Организация питания по типу «шведского стола».

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Выполненные тестовые задания оцениваются по нижеприведенной табличной форме

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно

Перечень примерных тестовых вопросов

1 **Для каких диет рекомендуются протертые блюда, изделия из котлетной массы с творогом, блюда из предварительно отваренного мяса**

1. Диета №1+
2. Диета №2+
3. Диета №5
4. Диета №7
5. Диета №9
6. Диета №10

2 Для каких диет рекомендуются: Блюда, приготовленные на пару, Блюда из творога и творог, Заправочные супы без пассерованных овощей

1. Диета №1
2. Диета №2+
3. Диета №5
4. Диета №7
5. Диета №9
6. Диета №10

3 **Для каких диет рекомендуются: Соусы на сухой пассеровке, Жареные блюда без панировки, Салаты из сырых и вареных овощей**

1. Диета №1
2. Диета №2
3. Диета №5+
4. Диета №7+
5. Диета №9
6. Диета №10+

4 Для каких диет рекомендуются: Супы-пюре**,** Запечённые блюда под соусом**,** Паровые изделия из котлетной массы

1. Диета №1
2. Диета №2+
3. Диета №5+
4. Диета №7+
5. Диета №9
6. Диета №10

5 В какой диете рекомендуют повышенное содержание углеводов

1. Диета №1
2. Диета №2
3. Диета №5+
4. Диета №7
5. Диета №9
6. Диета №10

6. В какой диете резко ограничивают жидкость

1. Диета №1
2. Диета №2
3. Диета №5
4. Диета №7+
5. Диета №9
6. Диета №10+

7. Продолжить. Эфирные масла при химическом щажении удаляют из Лука, петрушки….

8. В какой диете рекомендуют ограничивать углеводы

1. Диета №1
2. Диета №2
3. Диета №5
4. Диета №7
5. Диета №9+
6. Диета №10

9. В какой диете рекомендуют сливочное масло

1. Диета №1+
2. Диета №2
3. Диета №5
4. Диета №7
5. Диета №9
6. Диета №10

10. В какой диете рекомендуют ограничивать сливочное масло

1. Диета №1
2. Диета №2

3. Диета №5
4. Диета №7
5. Диета №9
6. Диета №10 +

11 Какое щажение обеспечивает своевременный отпуск пищи

1. Механическое+
2. Химическое
3. Термическое

12. Что такое механическое щажение рациона?

1. измельчение продуктов+
2. удаление из рациона некоторых пищевых продуктов
3. включение пищевых веществ в рацион диет

13. Что такое химическое щажение рациона?

1. обязательная тепловая обработка продуктов
2. исключение из рациона некоторых пищевых веществ и блюд+
3.. определенная температура блюда

14. Какие продукты и блюда усиливают секрецию желудка?

1. молоко
2. крупы
3. крепкие бульоны+

15. Разовость питания при диете № 1?

а. 4-х разовое
б 3-х разовое
в. 5-ти разовое +

16. При каких заболеваниях назначается диета № 2?

а. печени
б. желудка +
в. почек

17. Какая температура 1-ых и 2-ых блюд рекомендуется при диете № 2?

1. 70°С
2. 60°С+
3. 50°С

18. Для диеты №1 приготавливают супы

1. супы-пюре, слизистые, супы-кремы, молочные
2. супы-пюре, слизистые, супы-кремы, заправочные
3.супы-пюре, слизистые, супы-кремы, холодные+

19. Для диеты №2 приготавливают супы

1. супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, сладкие+
2.супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, холодные
3.супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, разные

20. Для диеты №5 приготавливают супы

1.вегетарианские, заправочные, молочные, сладкие, холодные
2.вегетарианские, бульоны, молочные, сладкие, пюре
3.вегетарианские, без лука, молочные, сладкие, холодные+

21. Органолептическая оценка блюд дается по системе

1.3 бальной
2.4 бальной
3.5 бальной+

21. **Соотнести диеты и супы**

1. диета №1	А) заправочные вегетарианские супы без лука, молочные супы, сладкие супы, свекольник, окрошка
2. диета №2	Б) заправочные супы на некрепких бульонах, с ограниченным количеством соли или без нее, молочные супы, прозрачные супы

3. диета №5	В) супы-пюре, суп-крем, молочные супы с крупами, макаронами, тыквой и морковью на овощных отварах, сладкие супы в протертом виде
4. диета №7	Г) заправочные супы на некрепких бульонах с мелко нарубленными овощами, прозрачные бульоны с гарнирами

Эталон: 1-В; 2-Б; 3-А; 4-Г

22. Соотнести диеты с вторыми блюдами и гарнирами…

А) диета №1	1) нежирные мясные и рыбные блюда отварные, припущенные и запеченные; отварные, запеченные, припущенные овощи, рассыпчатые и жидкие каши, запеканки, пудинги, блюда из обезжиренного творога отварные и запеченные
Б) диета №2	2) блюда из нежирной говядины, телятины, кур, рыбы в отварном, припущенном, паровом виде, рубленые изделия, протертые каши, пудинги, пюре, суфле, из овощей, некислый протертый творог.
В) диета №5	3) блюда из нежирной говядины, телятины, кур, рыбы в отварном, припущенном, паровом виде, рубленые изделия, протертые каши, пудинги, пюре, суфле, из овощей, некислый протертый творог, в т.ч. жареные без панировки, запеченные

Эталон: А-2; Б-3; В-1

23.соотнести рецептуры и названия горячих блюд

1) изюм, чернослив, яблоки, рис, соль, сахар, сливочное масло	А) суфле рыбное
2) филе трески, молоко, мука пшеничная, масло сливочное, соль, яйца	Б) бефстроганов из отварной говядины
3) говядина, морковь, петрушка, лук репчатый, соль, морковь, сметана, мука, бульон, масло сливочное	В) суфле паровое из капусты
4) цветная капуста, молоко, яйца, манная крупа, масло сливочное,	Г) плов с фруктами

23. Порядок приготовления морковного суфле с творогом…

1. растирают сахар с желтками
2. вводят взбитые белки
3. протирают творог и припущенную морковь
4. подготовленную морковь мелко режут
5. белки яиц взбивают в крепкую пену
6. перемешивают манную крупу, растертые желтки, творог с морковью
7. раскладывают массу в подготовленные формы
8. готовое суфле вынимают из форм, подают с маслом сливочным
9. варят на пару
10. припускают в молоке с маслом до готовности

Эталон: 4,10,3,1,5,6,2,7,9,8

24. Порядок приготовления омлета из яичных белков с мясом…

1. яично-молочную смесь смешивают с протертой говядиной
2. пропускают через мясорубку отварную говядину
3. заливают омлетную смесь в формы
4. молоко перемешивают с белками и солью
5. говядину отваривают до готовности
6. формы смазывают маслом
7. яичные белки отделяют от желтков

8. варят на пару

Эталон: 5,2,7,4,1,6,3,8

25. 2-3 раза в неделю детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты

1) картофель;+
2) мясо;
3) рыбу;+
4) сахар;
5) сметану;+
6) хлеб.

26. В основные группы продуктов для школьного питания входят

1) колбасные изделия;
2) молоко и молочные продукты;+
3) мясо;+
4) овощи;+
5) пищевые жиры;+
6) растительное масло;
7) рыба.+

27. Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо 1)организовать горячее питание

2)двухразовое;+
3) одноразовое;
4) трехразовое.

28. Дневные интервалы между приемами пищи должны составлять

1)2-3 часа;
2) 3-4 часа;+
3) 4-5 часов;
4) 5-6 часов.

29. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты

1)картофель;
2) молоко;+
3) мясо;+
4) рыбу;
5) хлеб;+
6) яйца.

29. Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций запрещено

30. макарон по-флотски;+
2) макарон с сыром;
3) омлета;
4) холодных супов;+
5) яичницы-глазуньи.+

31. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются

32. крупы;
2) молоко и молочные продукты;+
3) хлебные изделия;
4) яйца.

33. Источниками полноценных белков являются

1)макаронные изделия;
2) молоко и молочные продукты;+
3) рыба и рыбопродукты;+
4) фрукты и ягоды;
5) яйца.+

34. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?

1)газированные напитки;+
2) зефир, пастила;
3) майонезы и майонезные соусы;+
4) пирожные с кремом;+
5) хлебобулочные изделия с маком;
6) яйца водоплавающих птиц.+

35. На пищеблоке не должны пересекаться следующие потоки
1)персонал – посетители;+
2) сырье – готовая продукция;+
3) сырье – грязная посуда;
4) сырье – чистая посуда;
5) чистая посуда – грязная посуда.+

36. Нарушения пищевого статуса школьников проявляется в
1)дефиците потребления витаминов;+
2) дефиците потребления животных жиров;
3) дефиците потребления микроэлементов;+
4) дефиците потребления пищевых волокон;+
5) избытке потребления животных белков.

37. Нарушения пищевого статуса детского населения проявляется в
1)дефиците потребления ПНЖК;+
2) дефиците потребления животных белков;+
3) избытке потребления животных белков;
4) избытке потребления животных жиров;+
5) избытке потребления кальция.

38. Неправильное питание детей приводит к
1)нарушениям социального развития;
2) нарушениям физического развития (процессам роста и развития);+
3) повышению иммунитета;
4) снижению иммунитета.+

39. Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей старше семи лет
1)60%;+
2) 65%;
3) 70%.

40. Основной обмен (ккал/кг массы тела) у детей с возрастом
1)не меняется;
2) увеличивается;
3) уменьшается.+

41. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее
1)12 часов;
2) 24 часов;
3) 36 часов;
4) 48 часов.+

42. Перечислите принципы питания детей и подростков
1)адекватность энергетической ценности рациона ребенка его энерготратам;+
2) небольшое превышение энергетической ценности рациона ребенка его энерготратам;
3) обеспечение безопасности питания;+
4) сбалансированность по всем питательным веществам;+
5) сбалансированность только по незаменимым питательным веществам.

43. Перечислите продукты и блюда, которые не допускаются для реализации школьникам
1)жареная рыба;
2) жевательная резинка;+
3) закусочные консервы;+
4) леденцовая карамель;+

5) отварная говядина;
6) студни.+

44. Перечислите рекомендованные способы обработки и приготовления готовых блюд
1)жарение;
2) запекание;+
3) маринование;
4) отваривание;+
5) тушение.+

45. Потребление добавленного сахара от калорийности суточного рациона не должно превышать
1)10%;+
2) 15%;
3) 20%;
4) 5%.

46. 32. Результаты бракеража готовой продукции фиксируются в
1)бракеражном журнале;+
2) журнале входного контроля;
3) журнале здоровья.

47. 33. Результаты бракеража сырой/поступающей продукции фиксируются в
1)бракеражном журнале;
2) журнале входного контроля;+
3) журнале здоровья.

48. 34. Результаты осмотра работников до начала трудовой смены фиксируются в
1)бракеражном журнале;
2) журнале входного контроля;
3) журнале здоровья.+

49. 35. Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должен составлять белок?
1)10%;
2) 12%;+
3) 15%;
4) 17%.

50. Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должны составлять жиры?
1)30%;+
2) 32%;
3) 58%;
4) 60%.

51. Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должны составлять углеводы?
1)30%;
2) 32%;
3) 58%;+
4) 60%.

52. Соотношение кальция и фосфора в питании детей 7-18 лет должно быть
1)1:0,8;
2) 1:0,9;
3) 1:1;+
4) 1:1,5.

53. Структура питания детей имеет следующие тенденции
1)снижение потребления молока и молочных продуктов;+
2) снижение потребления хлеба и хлебопродуктов;
3) увеличение потребления картофеля;+
4) увеличение потребления молока и молочных продуктов;
5) увеличение потребления растительных масел.

54. Структура питания детей имеет следующие тенденции
1)снижение потребления рыбы и рыбных продуктов;+
2) снижение потребления фруктов и овощей;+

3) увеличение потребления мяса и мясопродуктов;
4) увеличение потребления хлеба и хлебопродуктов.+

55. Целями организованного питания являются
1)лечение инфекционных заболеваний;
2) материальная поддержка семей с низким экономическим доходом;
3) оздоровление детей и подростков;+
4) профилактика инфекционных заболеваний;+
5) профилактика отравлений.+

56. Что следует понимать под режимом питания?
1)кратность приемов пищи;+
2) распределение блюд по приемам пищи;
3) распределение калорийности между приемами пищи;+
4) соблюдение интервалов между приемами пищи.+

Практические задания(кейс-ситуации)

Критерии оценки:

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами, выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

- «отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача, поставленная в кейсе решена верно.
- «хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы.
- «удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками
- «неудовлетворительно»- задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

Примерные кейс –задания

В диетической столовой на 90 посадочных мест для профилактики атеросклероза, (варианты: обострений ишемической болезни сердца, гастрита, колита, желчевыводящих путей, сахарного диабета и др, диета, которая рекомендуется, дополняется использованием специализированных диетических продуктов.

1. Определите соответствующую диету для профилактики соответствующего заболевания
2. Какими специализированными диетическими продуктами может дополняться данная диета: а) с малым содержимым белков;

б) с модифицированным углеводным компонентом;

в) со сниженным содержимым жиров и обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК)

3. составьте рацион завтрака (обеда, ужина) в соответствии с данной диетой

Составьте рацион завтрака (обеда, ужина) для школьников (младшего, среднего, старшего возраста) рассчитав продукты с учетом сезона и особенностями детского питания. Организация технологического процесса приготовления блюд, составив инструктаж для поваров. Составление технологических схем приготовления 2-блюд.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины)

ОП 08. Охрана труда

специальность
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик(и):
Молчанова И.П., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 5
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 18

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	−организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; −применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; −контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	−требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; −санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); −методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; −способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; −виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; −требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; −возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; −виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; −правила утилизации непищевых отходов; −виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Тема 1.1 Нормативно-правовая база охраны труда	Диктант, Практическая работа
2	Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Диктант
	Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях	Диктант Практическая работа
3	Тема 2.1 Условия охраны труда на предприятиях	Диктант
4	Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Тест Практическая работа
5	Тема 3.1. Электробезопасность	Тест
6	Тема 3.2 Пожарная безопасность	Тест Практическая работа
7	Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Тест

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

– Диктант предусматривает письменный ответ на поставленный вопрос

– Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа

– Типовые задания и контрольные вопросы по практическим работам

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – диктанты, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;

Критерии оценки практических работ

В ходе выполнения практической работы студент получает следующие оценки:

Зачет (з) – ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно или с незначительными ошибками и аккуратно выполняет все записи, таблицы, графики, вычисления; правильно отвечает на контрольные вопросы.

Незачет (н/з) - ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, не ответил на контрольные вопросы;

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично

15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно

Комплект примерных заданий для практических работ по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

ТЕМА 1.1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА ОХРАНЫ ТРУДА

Практическая работа «Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда, конспектирование основных положений, норм, законов»

Цель работы: ознакомиться с ТК РФ, изучить основные аспекты ТК по охране труда.

Задание: Изучить ч. 1 ст. 41, ч. 2 ст. 7, ч. 3 ст. 41 и ст. 37, ч. 5 ст. 37 Конституции РФ;

Изучить раздел 10 ТК РФ гл. 33-36

Составить конспект по контрольным вопросам

ТЕМА 1.3 ОРГАНИЗАЦИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В ПРЕДПРИЯТИЯХ

Практическая работа «Оформление трудового договора и заполнение журналов инструктажа»

Цель работы: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных документов при устройстве на работу в определенной должности.

Задание:

1.Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы.

ТЕМА 5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ТРАВМАТИЗМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

Практическая работа «Провести анализ ситуации производственного травматизма, определить коэффициент травматизма, оформить документы (акт о несчастном случае Н-1).»

Цель работы: изучить порядок расследования и учёта несчастных случаев на производстве, ознакомиться с актом по форме Н-1.

Задание:

1.Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы и сделать вывод

ТЕМА 3.2 ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Практическая работа «Изучение принципов работы 4 видов огнетушителей. Изучить устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи»

Цель работы: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по работе с первичными средствами тушения пожаров.

Задание:

1.Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы и сделать вывод

Комплект заданий для тестирования
по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда

ДИКТАНТ ПО ТЕМЕ 1.1: «НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА ОХРАНЫ ТРУДА»

ВАРИАНТ 1

1. Назовите основные документы РФ по охране труда:
2. Продолжительность рабочего дня бывает:
3. Продолжительность рабочего дня в неделю:
4. Запрещается использовать труд несовершеннолетних в следующих случаях:
5. Сверхурочные работы разрешается не более:

ВАРИАНТ 2

1. Ежегодный отпуск предоставляется работникам по истечении:
2. Рабочая неделя бывает:
3. Испытательный срок работы устанавливают для:
4. График выхода на работу утверждается:
5. Сокращенный рабочий день на один час бывает:

ДИКТАНТ ПО ТЕМАМ 1.2 и 1.3: «ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА», «ОРГАНИЗАЦИЯ ОХРАНЫ ТРУДА НА ПРОИЗВОДСТВЕ»

ВАРИАНТ 1

1. Перечислите вредные производственные факторы:
2. На какие группы подразделяются ядовитые вещества?
3. Что такое ПДК?
4. Назовите физические факторы:
5. Что относится к биологическим факторам?
6.

ВАРИАНТ 2

7. Перечислите оптимальные данные микроклимата для людей:
8. Назовите химические факторы:
9. Назовите максимальную температуру для горячего цеха:
10. Какие психофизиологические факторы вы знаете?
11. Как подразделяются химические, опасные и вредные производственные факторы?

ДИКТАНТ ПО ТЕМЕ 2.1 «УСЛОВИЯ ТРУДА»

ВАРИАНТ 1

1. Параметры, характеризующие шум:
2. Допустимый уровень шума в производственных помещениях:
3. Вредные воздействия на организм человека ультракрасных лучей и ультрафиолетового излучения:
4. Виды освещения:
5. Требования по охране труда на рабочем месте:
6. Кондиционирование воздуха это:
7. Виды вентиляции:

ВАРИАНТ 2

1. Установки кондиционеров подразделяются на:
2. Искусственное освещение подразделяется на:
3. Какие лампы используются в п.о.п. для освещения?
4. Рабочее освещение подразделяется на:
5. Искусственная вентиляция по назначению подразделяется на:
6. Каким категориям граждан по СанПиНу ограничено время работы на компьютерах?
7. Условия, которые необходимо соблюдать для хорошего освещения на производстве:

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ 2.2 “ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ТРАВМАТИЗМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ”

ВАРИАНТ 1

1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания являются показателями …

А) уровня состояния охраны труда на предприятии;
Б) уровня техники безопасности на предприятии;
В) уровня производственной санитарии.

2. Явление, характеризующее совокупность производственных травм за определенный период, называется …

А) производственной санитарией;
Б) производственным травматизмом;
В) опасным производственным фактором.

3 Анализ производственного травматизма включает в себя …

А) статистический метод;
Б) монографический метод;
В) топографический метод.

4. Какой метод основан на обобщении актов о несчастных случаях по однородным признакам?

А) статистический;
Б) монографический;
В) технический.

5. К какому виду причин производственного травматизма относятся недостатки

оборудования машин, механизмов, инструментов и т. д.?

А) к санитарно-гигиеническим;

Б) к органолептическим;

В) к техническим.

6. К каким повреждениям относятся открытые и закрытые переломы челюсти, вывихи и переломы конечностей и т. д.?

А) к механическим;

Б) к статическим;

В) к термическим.

7. Какие меры нужно произвести при переломах?

А) наложить холодный компресс;

Б) наложить шину;

В) оба ответа верны.

8. В какой ситуации пострадавшего человека выводят на свежий воздух?

А) при обморожении;

Б) при тепловом ударе;

В) при вывихах.

9. К какой классификации причин производственного травматизма можно отнести: загрязнение полов рабочего места, несоблюдение норм расположения оборудования и т.д.?

А) к организационным причинам;

Б) к техническим причинам;

В) к санитарно-гигиеническим.

10. В каких случаях пострадавшему делают искусственное дыхание?

А) при ожоге;

Б) при прекращении дыхания;

В) при потере сознания.

ВАРИАНТ 2

1. Заболевание, вызванное воздействием на работающего вредного производственного фактора, называют …

А) производственным травматизмом;

Б) несчастным случаем;

В) профессиональным заболеванием.

2. К какому виду причин производственного травматизма относятся: вредные выделения в технологическом цикле, контакт со сточной жидкостью, неудовлетворительное освещение, повышенный уровень шума?

А) к техническим причинам;

Б) к санитарно-гигиеническим;

В) к организационным.

3. К механическим повреждениям тяжелых производственных травм относят…

А) повреждения головы;

Б) ожоги и обморожения;

В) воздействия электрического тока.

4. При кровотечении запрещается:

А) поднимать раненную конечность вверх;

Б) сдавливать кровеносные сосуды со сгибанием конечности в суставах;

В) промывать рану водой или лекарственными веществами, засыпать порошком, смазывать мазями.

5. При ожогах кислотой накладывают примочку из …

А) слабого раствора уксуса;

Б) слабого раствора борной кислоты;

В) содового раствора

6. Какое обучение должны проходить работники рабочих профессий в течение месяца после поступления на работу?

А) по охране труда и оказанию доврачебной помощи

Б) по пожарной безопасности и охране труда

В) по охране труда

7. Оформление несчастных случаев по пути с работы/на работу:

А) акт по форме Н-1

Б) акт произвольной формы

В) объяснительные записки от пострадавшего и свидетелей

8. Сроки расследования профессиональных заболеваний:

А) в течение 10 дней со дня получения извещения об установлении заключительного диагноза профессионального заболевания

Б) в течение 1 месяца со дня получения извещения об установлении заключительного диагноза профессионального заболевания

В) в течение 10 дней со дня издания приказа о создании комиссии по расследованию профзаболевания

9. Сроки расследования несчастных случаев, в результате которых один или несколько пострадавших получили легкие повреждения здоровья:

А) в течение 15 календарных дней со дня формирования комиссии по расследованию

Б) в течение 3 календарных дней со дня происшедшего несчастного случая

В) в течение 15 рабочих дней со дня формирования комиссии по расследованию

10. Сроки хранения материалов расследования профессиональных заболеваний?

А) 45 лет

Б) 75 лет

В) 5 лет

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМАМ 3.1 и 3.2 «ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ» И «ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ»

ВАРИАНТ 1

1. Особо опасным помещения характеризуются наличием в них признака:
   1) Влажность, близкая к 100%
   2) Наличие токопроводящей пыли
   3) Высокая температура воздуха
   4) Токопроводящие полы
2. Помещения повышенной опасности характеризуются наличием в них признака:
   1) Относительная влажность 100%
   2) Химически активная среда
   3) Наличие плесени на токоведущих частях электрооборудования
   4) Токопроводящие полы
3. Основной фактор степени поражения электрическим током:
   1) Индивидуальные особенности человека
   2) Частота тока
   3) Сила тока
   4) Производственная среда
4. Электрические травмы подразделяют:
   1) Наружные
   2) Внешние и внутренние
   3) Местные
   4) Местные и общие

5.Количество категорий воздействия электрического тока:

1) Две
2) Пять
3) Три
4) Семь

6. Ток, при котором работник не может разжать руку, которая касается токоведущей части оборудования, называется:

1) Пороговый
2) Пороговый ощутимый
3) Фибриляционный
4) Пороговый неотпускающий

7. Причиной поражения током может быть контакт человека с токоведущими частями:

1) Прямой и косвенный
2) Прямой
3) Косвенный
4) Внезапный

8. Изоляция токоведущих частей, обеспечивающих нормальную работу электроустановки и защиту от поражения током:

1) Усиленная
2) Дополнительная
3) Рабочая
4) Двойная

9. Преднамеренное электрическое соединение с землей металлических частей оборудования называется:

1) Зануление
2) Заземление
3) Блокировка
4) Сигнализация

10. Быстродействующая защита при возникновении опасности поражения током:

1) защитное отключение
2) автоматическое отключение
3) блокировка
4) зануление

ВАРИАНТ 2

1. Возгорание без постороннего источника теплоты при самостоятельном разложении горючих веществ:

1) Горение
2) Вспышка
3) Самовоспламенение
4) Воспламенение

2. Быстрое сгорание смеси горючего вещества с воздухом без перехода в горение:

1) Вспышка
2) Самовозгорание
3) Воспламенение
4) Взрыв

3. Быстрое превращение вещества, сопровождающееся выделением энергии и образованием сжатых газов:

1) Самовозгорание
2) Вспышка

3) Горение
4) Взрыв

4. Технологическая причина пожара:
1) Курение в цехе
2) Работа на неисправном оборудовании
3) Нарушение т/б при проведении огневых работ
4) Неосторожное обращение с источниками открытого огня

5. Дисциплинарная причина пожара:
1) Нарушение должностных инструкций в части пожаробезопасности
2) Работа на неисправном оборудовании
3) Перегрузка электрооборудования
4) Отсутствие средств защиты

6. Основные причины пожаров, связанных с электричеством:
1) Отсутствие контроля осветительных приборов
2) Нарушение сроков проведения ремонта
3) Нарушение целостности изоляции
4) Курение в цехах и на складе

7. Материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и тлеют, а после удаления источника огня эти процессы прекращаются:
1) Огнестойкие
2) Несгораемые
3) Сгораемые
4) Трудно сгораемые

8. Период от начала пожара до возникновения опасной для людей обстановки:
1) Степень огнестойкости
2) Критическая продолжительность пожара
3) Оптимальная продолжительность пожара
4) Безопасная продолжительность пожара

9. Система защиты, позволяющая обнаружить возникший пожар и известить о нем:
1) Автоматическая сигнализация
2) Электрическая сигнализация
3) Пожарная сигнализация
4) Оповещающая сигнализация

10. Средство, которое не применяют при тушении электрооборудования и объектов под напряжением:
1) Воздушно-механическая пена
2) Химическая пена
3) Вода
4) Инертные и негорючие газы

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ 3.3 «ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ»

ВАРИАНТ 1

1. Технологическое оборудование подразделяется по степени опасности:
1) Автоматическое и ручное
2) Повышенной опасности и неопасное
3) Тепловое и механическое
4) Вредное и безопасное

2. Основная роль в обеспечении безопасной эксплуатации оборудования:
1) Безопасная конструкция

2) Соблюдение осторожности при работе
3) Соблюдение сроков профилактического осмотра
4) Опыт работников

3. Оборудование, у которого причиной опасности могут служить перегрузки, должно оснащаться:
1) Средствами сигнализации
2) Средствами защиты
3) Предохранительными устройствами и блокировками
4) Указательным знаком

4. Ширина проходов между оборудованием:
1) Не менее 1 м
2) Не менее 2 м
3) Не менее 1,5 м
4) Не менее 1,2 м

5. Расстояние между стенами производственных зданий и оборудованием:
1) 0,4 м
2) 1 м
3) 0,5 м
4) Не нормируется

6. Кнопка аварийного отключения оборудования:
1) Увеличенного размера, желтого цвета
2) Увеличенного размера, синего цвета
3) Увеличенного размера, красного цвета
4) Выступающая, с надписью «Стоп»

7. Органы управления оборудования, расположенные выше 1,7 м от уровня пола, оснащаются:
1) Дистанционным пультом
2) Стремянкой
3) Стационарной лестницей
4) Переносной лестницей

8. При заклинивании вращающегося диска овощерезательной машины необходимо:
1) Сообщить инженеру по т/б
2) Прекратить работу
3) Остановить машину и извлечь продукт
4) Открыть предохранительную решетку и протолкнуть продукт

9. При работе на мясорубке продукт нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи:
1) Неправильная регулировка нажима гайки
2) Затупились ножи и решетки
3) Мясорубка перегружена
4) Мясо очень крупно нарезано

10. Электрический котел включен, но долго не нагревается:
1) Сгорели предохранители
2) Неисправен предохранительный клапан
3) Неисправен электроконтактный манометр
4) Вышли из строя один или два ТЭНа

ВАРИАНТ 2

1. В целях пожарной безопасности все тепловые аппараты располагают на расстоянии от стен помещения...
а) 0,5 м;

б) 0,6 м;
в) 1 м.

2. Можно ли удалять остатки продуктов с оборудования при включённом двигателе?
а) да;
б) нет;
в) можно, если скорость небольшая.

3. Ухудшается ли износ машин, если при работе их перегружают продуктами?
а) да;
б) нет;
в) это не имеет значения.

4. Для чего необходимы резиновые коврики перед электрооборудованием?
а) резина не является проводником тока;
б) для соблюдения чистоты;
в) чтобы не подскользнуться.

5. Обязательно ли, чтобы ножи и топоры были остро наточены?
а) да;
б) нет;
в) по мере необходимости.

6. Допускаются ли к работе с оборудованием лица моложе 18 лет?
а) нет;
б) да.

7. Что должно быть вывешено на стендах в каждом цехе?
а) плакаты по технике безопасности;
б) режим работы предприятия;
в) инструкции по эксплуатации оборудования.

8. Какое правило необходимо соблюдать при работе возле жарочных шкафов?
а) работать только в рукавицах;
б) работать только в резиновой обуви.

9. Продолжите фразу: "Работая у плиты нельзя...
а) прислоняться к варочной панели;
б) работать без рукавиц.

10. Почему пол на кухне делают без порогов?
а) т. к. большие котлы с пищей перевозят на ручных грузовых тележках;
б) для удобства персонала.

Ключ к тесту

№	«Производственный травматизм»		«Электробезопасность» и «Пожарная безопасность»		«Требования безопасности к производственному оборудованию»	
	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 1	Вариант 2
1	А	В	1	3	2	В
2	Б	А	4	1	1	Б
3	А	А	3	4	3	А
4	А	В	2	2	4	А
5	В	Б	3	1	2	А
6	А	Б	4	3	3	А
7	Б	А	1	4	1	В
8	Б	В	3	2	3	А
9	В	Б	2	1	2	А
10	Б	Б	1	3	4	А

Диктант по теме: «Нормативно-правовая база охраны труда»

ВАРИАНТ 1

1. Назовите основные документы РФ по охране труда:

- Конституция РФ;
- Федеральные Законы: «Об основах охраны труда в РФ», «Об обязательном социальном страховании на производстве», «О пожарной безопасности»,
- ССБТ
- Постановления
- Правила
- Трудовой Кодекс РФ.

2. Продолжительность рабочего дня бывает:

- нормальная, сокращенная, неполное рабочее время, разделение рабочего времени на две части.

3. Продолжительность рабочего дня в неделю:

- для несовершеннолетних: с 16 до 18 лет – 36 часов,
- до 16 лет – 24 часа,
- полная рабочая неделя длится – 40 часов.

4. Запрещается использовать труд несовершеннолетних в следующих случаях:

- на тяжелых работах;
- с вредными и опасными условиями труда;
- на сверхурочных работах;
- в выходные дни;
- в ночное время.

5. Сверхурочные работы разрешается не более:

- 120 часов в год.

ВАРИАНТ 2

1. Ежегодный отпуск предоставляется работникам по истечении:

- 6 месяцев за первый год работы и раз в год в количестве 28 рабочих дней+ 4 выходных.

2. Рабочая неделя бывает:

- 5 и 6 дневная.

3. Испытательный срок работы устанавливают для:

- проверки умений и навыков работы.

4. График выхода на работу утверждается:

- администрацией, зав. Производством, директором

5. Сокращенный рабочий день на один час бывает:

- перед праздничным днем, если ему не предшествуют выходные

Диктант по темам: «Обеспечение охраны труда», «Организация охраны труда на производстве»

ВАРИАНТ 1

1. Перечислите вредные производственные факторы:

- физические, химические, биологические, психофизические.

2. На какие группы подразделяются ядовитые вещества?:

- Раздражающие, удушающие, летучие наркотики, соматические яды, токсическая пыль.

3. Что такое ПДК?:

- предельно допустимые концентрации ядовитых и вредных веществ в воздухе в помещении.

4. Назовите физические факторы:

- температура, влажность, давление, шум, вибрации, скорость движения воздуха, острые кромки оборудования.

5. Что относится к биологическим факторам?:

- бактерии, вирусы, токсины.

ВАРИАНТ 2

1. Перечислите оптимальные данные микроклимата для людей:

- температура 20-25*С, влажность 30-60% летом и 75% зимой, движение воздуха 0,3-0,5 м/с.

2. Назовите химические факторы:

- загазованность, запахи, щелочи, кислоты, производственная пыль.

3. Назовите максимальную температуру для горячего цеха: - 28ºС.

4. Какие психофизиологические факторы вы знаете?:

- тяжелый трудовой процесс, нагрузки за смену, монотонность труда, неудобная поза, эмоциональные перегрузки.

5. Как подразделяются химические, опасные и вредные производственные факторы?:

- по характеру воздействия на организм человека;
- по пути проникновения в организм человека.

Диктант по теме: «Условия труда»

ВАРИАНТ 1

1. Параметры, характеризующие шум:
   - сила, громкость.
2. Допустимый уровень шума в производственных помещениях:
   - до 85 дБ.
3. Вредные воздействия на организм человека ультракрасных лучей и ультрафиолетового излучения:
   - нарушение сердечной деятельности, перегрев организма, кожные заболевания, заболевания глаз, поражение нервной системы.
4. Виды освещения:
   - естественное, искусственное.
5. Требования по охране труда на рабочем месте:
   - микроклимат, чистота, освещение.
6. Кондиционирование воздуха это:
   - создание и поддержание в закрытых помещениях определенных параметров воздуха (температура, влажность, чистота, скорость движения воздуха).
7. Виды вентиляции:
   - искусственная, естественная.

ВАРИАНТ 2

1. Установки кондиционеров подразделяются на:
   - местные (для отдельных помещений), центральные (для всего здания).
2. Искусственное освещение подразделяется на:
   - рабочее, аварийное, аварийное для эвакуации.
3. Какие лампы используются в п.о.п. для освещения?:
   - накаливания, люминесцентные.
4. Рабочее освещение подразделяется на:
   - общее, местное, комбинированное.
5. Искусственная вентиляция по назначению подразделяется на:
   - приточную, вытяжную, приточно-вытяжную.
6. Каким категориям граждан по СанПиНу ограничено время работы на компьютерах?:

- беременным и кормящим женщинам, детям.

7. Условия, которые необходимо соблюдать для хорошего освещения на производстве:
- регулярная чистка, замена ламп, мытье окон, содержание световой арматуры в надлежащем порядке.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

Промежуточная аттестация по УД ОП.08 «Охрана труда»– зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов практических работ, тестовых заданий, диктантов, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП 08. Охрана труда с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины ОП.08 Охрана труда.

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения УД ОП. 08 Охрана труда, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. и рабочей программой УД ОП. 08 Охрана труда»:

При проведении промежуточной аттестации в форме зачета студенту задается тестовое задание.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Выполненные тестовые задания оцениваются по нижеприведенной табличной форме

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
25 вопросов в тесте:		
22 ÷ 25	5	отлично
18 ÷ 21	4	хорошо
12 ÷ 17	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно

3. Перечень примерных вопросов/ комплект билетов.

ВАРИАНТ 1

1. Кто осуществляет управление охраной труда:

1. государство;
2. работодатель;
3. профсоюзы.

2. Как осуществляется допуск к самостоятельной работе лиц, принимаемых на работу, в т.ч. с вредными и (или) опасными условиями труда?

1**.** после прохождения обучения и стажировки на рабочем месте (2-14 смен) под руководством назначенного лица и сдачи экзаменов. Допуск оформляется в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с подписью инструктируемого и инструктирующего;

2. работодатель устанавливает в соответствии с нормативными правовыми актами, регулирующими безопасность конкретных работ, порядок, форму, периодичность и продолжительность обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда работников рабочих профессий;

3.в соответствии с ответами «1» и «2».

3 . Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю?

1. 36 часов;
2. 40 часов;
3. 42 часа;

4. Привлечение женщин к работам в ночное время:

1.Разрешается
2.Разрешается как временная мера
3.Разрешается по распоряжению главного инженера
4.Не разрешается

5. Прием на работу лиц моложе 16 лет:

1.разрешается
2.разрешается по согласованию с МК профсоюза
3.разрешается по согласованию с администрацией
4.не разрешается

6. Пожарный щит может быть расположен:

1.только рядом с пожарным шкафом или в помещении, оборудованном системой автоматического пожаротушения

2.только рядом с кабинетом руководителя предприятия

3.в любом месте на территории предприятия. на пути эвакуации во время пожара

4.на видном месте и иметь свободный и удобный доступ и не служить препятствием при эвакуации во время пожара.

7. Какие симптомы наблюдаются при сотрясении головного мозга?

1.Похолодание тела, потеря сознания.
2.Головная боль, тошнота, слабость, потеря сознания.
3.Деформация черепа, очковая гематома.

8. Как оказать первую помощь при тепловом ударе?

1.Уложить, согреть, напоить горячим напитком.

2.Перенести в прохладное место, уложить, охлаждать голову и область сердца, напоить холодным напитком.

3.Уложить, приподняв ноги, обеспечить приток свежего воздуха, дать понюхать нашатырный спирт, побрызгать в лицо холодной водой, после возвращения сознания - напоить сладким чаем

9.Какие из ниже названных мероприятий не входят в основы законодательства по охране труда?

1.Правовые.
2.Технические.
3.Экономические.
4. Санитарно-технические.
5. Противопожарные.

10.Инженер по технике безопасности не имеет права

1.Запрещать работать, если появилась угроза возникновения аварии или пожара.

2. Уведомлять об этом руководство предприятия.

3. Налагать денежные взыскания (штраф).

4. Ходатайствовать перед руководством предприятия о привлечении нарушителя к ответственности.

11.Контроль за проведением мероприятий по предупреждению загрязнения внешней среды осуществляет

1. Государственная газовая инспекция.
2. Государственный пожарный надзор.
3. Государственный санитарный надзор.
4. Госгортехнадзор.

12. Укажите орган, не ведущий надзора за выполнением требований охраны труда

1. Госгоргаз
2.ГАИ.
3.Госрыбнадзор.
4.Госгортехнадзор.

13. Проведение вводного инструктажа оформляется

1. в специальном журнале, который хранится у инженера по охране труда.
2. не оформляется
3. оформляется на приемном листке рабочего

14. За чей счет в организации производится приобретение и обеспечение работников средствами индивидуальной защиты?

1.Каждый работник должен сам приобретать необходимые средства индивидуальной защиты

2.Приобретение и обеспечение работников средствами индивидуальной защиты производится за счет средств профсоюзной организации при условии, что данный работник является членом профсоюза, в противном случае работник обеспечивает себя самостоятельно

3.Приобретение средств индивидуальной защиты и обеспечение ими работников в соответствии с требованиями охраны труда производятся за счет средств работодателя

4.Приобретение средств индивидуальной защиты и обеспечение ими работников в соответствии с требованиями охраны труда производятся за счет средств, выделяемых работодателю из средств федерального или регионального бюджета

15. Акт по форме Н-1 оформляется

1.в одном экземпляре;
2.в двух экземплярах;
3. в трех экземплярах при страховом случае.

16. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя

1.о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей;
2.о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве;
3.об ухудшении состояния своего здоровья;
4.о всем перечисленном.

17.Какое определение понятия «охрана труда» будет верным

1. охрана труда - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия, производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей;
2.охрана труда - это техника безопасности и гигиена труда.
3. оба определения верны

18. Включается ли перерыв в рабочее время?

1. да;
2. нет;

3. по решению работодателя;

4. по решению собрания.

19. Условия труда – это....-

1.это опасные и вредные производственные факторы, которые не оказывают влияние на человека

2. это вредные воздействия на организм человека ультракрасных лучей и ультрафиолетового излучения

3. это совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника.

20. Опасный производственный фактор – это производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его……..

1. травме

2. заболеванию

3. смерти

21. На что имеет право каждый работник?

1. на сохранение места работы и среднего заработка в случае приостановления работ вследствие нарушения требований охраны труда не по вине работника;

2. на дополнительные компенсации при низком уровне травматизма и профзаболеваний в организации;

3. на ежегодный медицинский осмотр.

22. К несвязанным с работой относятся травмы, полученные

1.По пути на работу

2.В командировке

3.При использовании транспорта в личных целях

23.Какие из нижеперечисленных признаков патологии не характерны для человека, через организм которого прошел ток свыше запрещенной нормы

1.Сокращение мышц и нарушение работы сердца

2.Головная боль, тошнота и головокружение

3.Нарушение кровообращения, дыхания и управления конечностями

4.Паралич нервных центров и ожоги

24.Какие из нижеперечисленных помещений по степени возможности поражения людей электрическим током относятся помещения с повышенной опасностью

1.Сырые помещения с разрушающей электрическую изоляцию

2.Жилые дома, офисы

3. Подвалы, складские помещения

25.Резиновые перчатки, инструмент с изолированными рукоятками относятся к:

1.Предупреждающим средствам защиты от поражения током

2.Дополнительным средствам защиты от поражения током

3.Основным средством защиты от поражения током

ВАРИАНТ 2

1. Каков порядок проведения первичного инструктажа на рабочем месте?

1. проводится индивидуально или группой лиц, обслуживающих однотипное оборудование, или *в* пределах общего рабочего места с показом безопасных приемов и методов труда. Завершается устной проверкой приобретенных знаний и навыков. Регистрируется в журнале;

2.проводится по программам, разработанным и утвержденным в установленном порядке;

3.проводится в соответствии с ответами «1» и «2».

2. Контроль за выполнением обязательств по коллективному договору осуществляется:

1.администрацией

2.профсоюзными органами

3.профсоюзными и хозяйственными органами

4.органами надзора

3. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в организации?

1.Правилами внутреннего трудового распорядка организации;

2.Распоряжением руководителя подразделения;

3.Трудовым Кодексом РФ

4.Конституцией РФ

4. Привлекать лиц моложе 18 лет к сверхурочным работам:

1.запрещается

2.разрешается в аварийных ситуациях

3.разрешается с согласия МК профсоюза

4.разрешается

5. У пострадавшего нет сознания и пульса на сонной артерии. Что необходимо предпринять?

1.Повернуть на живот и очистить ротовую полость

2.Приступить к реанимации

3.Накрыть умершего тканью

6. Укажите вид административной ответственности за нарушение законодательства по охране труда:

1.Возмещение ущерба.

2.Штраф.

3.Перевод на нижеоплачиваемую работу сроком до трех месяцев

4.Замечание, выговор.

5.Привлечение к суду.

7. К какому виду ответственности относится перевод на нижеоплачиваемую работу за нарушение правил безопасного труда:

1. Материальная.

2.Административное взыскание.

3.Дисциплинарная.

4.Уголовная.

8.Какой инструктаж проводят при нарушении требований охраны труда или несчастном случае?

1. Вводный.

2. На рабочем месте.

3. Периодический.

4. Внеплановый.

9.Какой вид инструктажа проводится при переводе рабочего с одной работы на другую?

1.Вводный.

2.На рабочем месте.

3.Периодический.

4.Внеплановый.

10.Кто из нижеперечисленных лиц не входит в комиссию по расследованию производственного травматизма

1.Руководитель производственного участка, где произошел несчастный случай

2.Врач

3.Инженер по технике безопасности

11.При каких условиях окружающей среды возникает наибольшая вероятность поражения человека электрическим током

1.При повышенном атмосферном давлении

2.При низкой температуре воздуха

3.При высокой влажности и сильной запыленности помещения

4.При слишком высокой температуре воздуха

12.Для того, чтобы освободить пострадавшего из-под тока, не разрешается:

1.Выключать рубильник

2.Выворачивать пробки

3.Рубить провода топором

4.Замыкать сеть накоротко

5.Отрывать его от токоведущих частей голыми руками

13.При тепловых ожогах прежде всего необходимо:

1.Сорвать загоревшуюся или тлеющую одежду, накинув на горящего одеяло или свою одежду

2.Обработать ожог растительным маслом

3.На поврежденный кожный покров наложить повязку, смоченную раствором 2% марганцовокислого калия

4.Поврежденный кожный покров перевязать стерильным бинтом

5.Отправить в больницу

14. С какого возраста по законодательству допускается прием подростков на работу?

1. 14 лет,

2. 15 лет.

3. 16 лет.

4. 17 лет.

5. 18 лет.

15. Какое из нижеперечисленных условий не соответствует положению о рабочих, не достигших 18 лет?

1.При поступлении на работу лица моложе 18 лет проходят медицинский осмотр.

2.Для несовершеннолетних установлена короткая рабочая неделя с доплатой за сокращенные часы.

3.Привлекать к ночным или сверхурочным работам

16. Какие из перечисленных требований обязан выполнять работник

1.Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работы

2.Проходить обучение оказанию первой помощи при несчастном случае на производств

3.Проходить проверку знаний требований охраны труда

4.Все указанное в пунктах 1,2,3

17.Студенты обязаны знать:

1. Как работать в чрезвычайных обстоятельствах

2 Как работать с огнетушителем.

3. Пути эвакуации в аварийных ситуациях, порядок своих действий и расположение средств пожаротушения, уметь пользоваться этими средствами и оказывать помощь пострадавшим

18. Несчастный случай на производстве — это случай

1. Происшедший с работающим вследствие воздействия опасного производственного фактора.

2. Происшедший с работающим вследствие воздействия ультрафиолетовых лучей

3. Происшедший с работающим по причине работодателя

19. Несчастные случаи на производстве — это случаи

1. Происшедшие на территории организации.

2. При следовании на работу и с работы на транспорте организации.

3. Происшедшие на территории организации и вне ее при выполнении работы по заданию работодателя, следовании на работу и с работы на транспорте организации, а также при сопровождении ее грузов.

20. Какой путь поступлений вредных веществ в организм человека наиболее опасен?

1. Через неповрежденные кожные покровы;

2. Через слизистые оболочки;

3. Через органы дыхания.

21. К физической группе негативных факторов производственной среды относятся:

1. Бактерии и вирусы;

2. Вибрация и шум;

3. Напряженная обстановка в рабочем коллективе.

22. Травма это:

1. Повреждение в организме человека;

2. Нарушение целостности тканей;

3. Психологические потрясения.

23. Гигиена труда это:

1. Система организационных мероприятий;

2. Область медицины, изучающая трудовую деятельность человека;

3. Система лечебно-профилактических мероприятий.

24. Рабочее время.-.

1. это время, в течении которого работник в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и условиями трудового договора должен исполнять трудовые обязанности

2. это время, в течении которого работник в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и условиями трудового договора должен исполнять трудовые обязанности, включая время на обед.

3. оба определения верны

25. В течении какого срока хранится акт по форме Н-1 с материалами расследования на производстве?

1. В течении 10 лет

2. В течении 45 лет

3. В течении 75 лет

ВАРИАНТ 3

1. Вид инструктажа по охране труда, который проводится после расследования несчастного случая

1.целевой;

2.внеплановый;

3.повторный;

4.первичный

2. Предельная норма переноски грузов вручную для женщин старше 18 лет:

1.10кг

2.16кг

3.20кг

4.25 кг

3. Огнетушитель – это:

1.Техническое средство сигнализации, предназначенное для оповещения людей о пожаре

установка, автоматически срабатывающая при превышении контролируемым фактором (факторами) пожара пороговых значений в защищаемой зоне.

2.Переносное или передвижное устройство для тушения очагов пожара за счет выпуска запасенного огнетушащего вещества.

3.Устройство для отбора воды из водопроводной сети для тушения пожара.

4. Каким образом следует оказать первую помощь в случае травмы глаза?

1.Промывать глаз холодной водой до исчезновения боли или прибытия медперсонала

2.Промывать глаз горячей водой до исчезновения боли или прибытия медперсонала

3.Накрыть глаз чистой салфеткой, зафиксировать салфетку повязкой, прикрывая повязкой второй глаз для прекращения движений глазных яблок

5. Определите цвет предупреждающих указателей и надписей при поражении электротоком «Опасность»:

1 красный;

2 синий;

3 желтый;

4 зеленый.

6. Какой продолжительности отпуск предоставляют рабочим, не достигшим 18 лет?

1. Двенадцать календарных дней. \

2. Восемнадцать календарных дней.

3. Тридцать календарных дней.

4. Тридцать шесть календарных дней.

7. Ознакомление с общими вопросами охраны труда и особенностями конкретного хозяйства является содержание:

1. Внепланового инструктажа. •

2. Периодического инструктажа.

3. Инструктажа на рабочем месте.

4. Вводного инструктажа.

8. Эффективным средством нормализации воздуха в производственных помещениях является:

1.Принужденная вентиляция;

2.Кондиционер;

3.Местная вентиляция

9. Профессиональное заболевание может быть вызвано:

1.Опасным производственным фактором;

2. Вредным производственным фактором;

3. Несчастным случаем.

10.Какие из нижеперечисленных средств защиты от поражения человека электрическим током не относятся к предупреждающим

1. Ограждения и плакаты
2. Галоши и резиновые коврики
3. Предупреждающие надписи

11. Для тушения пожаров используют несколько способов:

1. Поливают водой

2. Открывают окна, двери
3. Изолируют зону горения мокрой мешковиной, землей, песком

12.Тщательно проанализируйте нижеописанные действия при оказании первой помощи пострадавшего в случае общего замерзания и обнаружьте ошибку:

1. Пострадавшего согревают
2. Растирают конечности и если требуется делают искусственное дыхание
3. Обмороженные участки кожи растирают спиртом или водой
4. Срочно вызывают врача
5. Все действия правильны

13.При какой численности работников в организации должна создаваться служба охраны труда или вводиться должность специалиста по охране труда?

1.Если численность работников превышает 50 человек

2.Если численность работников превышает 100 человек

3.Если численность работников превышает 500 человек

4.Создание службы охраны труда или введение должности специалиста по охране труда не зависит от численности работников организаций

14.В какой срок после окончания расследования несчастного случая пострадавшему выдается акт формы Н-1

1.в течение суток;

2.в трехдневный срок;

3.в течение месяца.

15. В какие сроки проводится повторный инструктаж на рабочем месте

1.Не реже одного раза в шесть месяцев. Для отдельных отраслей и организаций сроки проведения регулируются соответствующими отраслевыми и межотраслевыми нормативными правовыми актами по безопасности и охране труда;

2.Для работников, занятых на работах; с повышенной опасностью, ежеквартально, для остальных ежегодно;

3.В соответствии с ответами «1» и «2».

16. Какие из перечисленных требований обязан выполнять работник

1. Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работы
2. Проходить обучение оказанию первой помощи при несчастном случае на производстве
3. Проходить проверку знаний требований охраны труда
4. Все указанное в пунктах 1,2,3

17 . Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

1.Да;

2.Нет;

3.Только на государственном предприятии?

18. Продолжительность рабочего дня при 6-дневной рабочей неделе для подростков в возрасте 16-18 лет устанавливается не более:

1.7ч

2.4ч

3.6ч

4.8ч

19. Виды инструктажей по охране труда

1.Вводный, первичный, повторный, внеплановый;

2.Вводный, периодический, текущий, целевой;

3.Вводный, первичный, повторный, внеплановый и целевой;

4.Вводный, периодический, внеплановый

20. В каких ситуациях работодатель обязан не допускать к работе работника

1.Появление на рабочем месте в состоянии алкогольного опьянения;

2.Работник не прошел периодический медицинский осмотр;

3.Работник не прошел обучение и проверку знаний по охране труда;

4.Во всех вышеперечисленных вариантах

21.Женщины, имеющие детей от 1до8 лет, привлекаться к сверхурочным работам:

1.Могут

2.Могут с их согласия

3.Могут с согласия МК профсоюза

4.Не могут

22. Что должно быть предусмотрено для работающих на открытом воздухе для защиты от атмосферных осадков:

1.Помещения для обогрева;

2.Навесы или укрытия;

3.Медпункт.

23.К какой группе относятся сырые помещения с повышенной влажностью и наличием земляного пола по степени возможности поражения людей электрическим током

1. К особо опасным помещениям
2. К помещениям с повышенной опасностью
3. К помещениям без повышенной опасности

24.Для оказания помощи при засорении глаз запрещается:

1. Опускать лицо в кипяченную воду и там открывать и закрывать засоренный глаз
2. Ложиться на бок и вливать в глаз раствор борной кислоты в направлении наружного угла, открывая и закрывая его при этом
3. Часто моргать и тереть засоренный глаз
4. Обращаться к врачу

25.Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

1. Для предотвращения обсеменения микробами;
2. Выходить на улицу;
3. Для красоты внешнего вида;
4. Для создания микроклимата

Время проведения зачета

Для выполнения заданий студентам предоставляется 45 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Ответы на тестовые вопросы по промежуточной аттестации

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1	1	1	2
2	3	4	1
3	2	1	3
4	2	1	3
5	2	2	3
6	4	2	3
7	2	3	4
8	2	4	1
9	2	2	2
10	3	2	2
11	3	3	3
12	3	5	5
13	1	2	1
14	3	3	2
15	3	3	1
16	4	4	4
17	1	3	1
18	1	1	3
19	3	3	3
20	1	3	4
21	1	2	2
22	3	1	2
23	2	2	1
24	1	1	3
25	3	2	1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплины/модулю)

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Аджарян А. Г.– преподаватель высшей категории Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Информационных технологий»
Председатель ПЦК_____/ К.Е. Глинчиков

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 16

I. Паспорт фонда оценочных средств

Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2.Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК,ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.4	Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой учебной дисциплины ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Содержание дисциплины

№	Тема (Раздел дисциплины) (в соответствии с РПД)	Код компетенции
1.	Раздел 1. Автоматизированная обработка информации	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ПК 6.1; ПК 6.2.
2.	Раздел 2. Базовые системные программные	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04;

	продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4.
3.	Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения дисциплины в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение практических работ,
- тестирование.
- экзамен

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки

«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	**Уровень подготовки**

«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; – в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно

2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного опроса:

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

1. Что такое автоматическая система управления (АСУ)? Чем она отличается от автоматизированной системы управления (ААСУ)?
2. Приведите примеры применения АСУ в промышленности. Как такие системы помогают оптимизировать производственные процессы?
3. Какие компоненты входят в состав АСУ? Поясните функции каждого компонента.
4. Каким образом АСУ взаимодействует с оператором-человеком? В каких случаях требуется вмешательство оператора?
5. В чем заключаются особенности разработки и внедрения АСУ для различных отраслей экономики? Приведите конкретные примеры использования АСУ в разных сферах деятельности.
6. Перечислите основные виды технических средств, используемых в информационных технологиях. Какие задачи они решают?
7. Объясните принцип работы центрального процессора (CPU). Как он влияет на производительность компьютера?
8. Опишите устройство и назначение оперативной памяти (RAM). Почему объем оперативной памяти важен для работы современных приложений?
9. Какие типы накопителей данных существуют? Сравните их по скорости доступа к данным, объему хранения и надежности.
10. Что такое сетевые устройства? Приведите примеры сетевых устройств и поясните их функции в информационной инфраструктуре.
11. Какие бывают типы информационных систем в зависимости от уровня управления? Приведите примеры систем для каждого уровня.
12. Каково значение интеграции информационных систем внутри организации? Какие преимущества даёт интеграция?
13. Почему важна поддержка и обслуживание информационных систем после их внедрения? Что входит в обязанности команды поддержки?

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

1. Что такое текстовый редактор? Перечислите основные функции текстового редактора.
2. Какие форматы файлов используются для хранения текстовых документов? Приведите примеры популярных форматов.
3. Опишите процесс создания и редактирования документа в текстовом редакторе.
4. Каковы различия между текстовыми редакторами и процессорами? Какие программы относятся к каждому типу?
5. Какой формат файла (.docx, .odt, .pdf) лучше использовать для отправки текста другим пользователям и почему?
6. Для чего используется функция проверки орфографии и грамматики в текстовых редакторах? Как эта функция может улучшить качество текста?
7. Объясните, что такое стили и шаблоны в текстовом документе. Как они могут упростить работу с документами?
8. Расскажите о возможностях совместной работы над документом в современных текстовых редакторах.

9. Поясните, как работают горячие клавиши в текстовом редакторе. Приведите несколько примеров полезных комбинаций клавиш.
10. Зачем нужна функция автосохранения в текстовом редакторе? Когда она особенно полезна?
11. Как работает поиск и замена текста в текстовых редакторах?
12. Назовите основные элементы интерфейса текстового редактора и объясните их назначение.
13. Обсудите возможности вставки изображений, таблиц и других объектов в текстовые документы.
14. В чём разница между созданием простого текстового документа и сложного многостраничного документа с оглавлением и сносками?
15. Что такое компьютерная презентация? Для чего она предназначена?
16. Какие программы используются для создания компьютерных презентаций? Приведите примеры популярных программ.
17. Опишите процесс создания и редактирования компьютерной презентации в программе PowerPoint.
18. Каковы различия между статичными и интерактивными презентациями? Какие элементы делают презентацию интерактивной?
19. Какой формат файла (.pptx, .pdf, .odp) лучше использовать для отправки презентации другим пользователям и почему?
20. Для чего используется анимация и переходы в компьютерных презентациях? Как эти эффекты могут улучшить восприятие материала?
21. Объясните, что такое макеты слайдов и темы оформления в программах для создания презентаций. Как они могут упростить создание презентаций?
22. Расскажите о возможностях совместной работы над презентацией в современных программах.
23. Поясните, как работают горячие клавиши в программе для создания презентаций. Приведите несколько примеров полезных комбинаций клавиш.
24. Зачем нужна функция заметок докладчика в программе для презентаций? Когда она особенно полезна?
25. Как работает режим демонстрации презентации?
26. Назовите основные элементы интерфейса программы для создания презентаций и объясните их назначение.
27. Обсудите возможности вставки мультимедийных элементов (видео, аудио, диаграмм) в презентации.
28. В чём разница между созданием простой презентации и сложной презентации с использованием гиперссылок и триггеров?
29. Почему важно правильно структурировать информацию в презентации? Какой эффект правильная структура оказывает на восприятие аудитории?
30. Что такое электронная таблица? Для чего она используется в профессиональной деятельности?
31. Какие программы используются для обработки числовых данных? Приведите примеры популярных программ.
32. Опишите процесс создания и редактирования электронной таблицы в программе Excel.
33. Каковы различия между простыми вычислениями и сложными расчетами в электронных таблицах? Какие функции и формулы используются для сложных расчетов?
34. Какой формат файла (.xls, .csv, .ods) лучше использовать для обмена данными между различными программами и почему?
35. Для чего используются условные форматирования и фильтры в электронных таблицах? Как эти инструменты могут облегчить анализ данных?

36. Объясните, что такое графики и диаграммы в электронных таблицах. Как они могут упростить представление и анализ больших объемов данных?
37. Поясните, как работают горячие клавиши в программе для работы с электронными таблицами. Приведите несколько примеров полезных комбинаций клавиш.
38. Зачем нужна функция автозаполнения в электронных таблицах? Когда она особенно полезна?
39. Как работает функция поиска и замены данных в электронных таблицах?
40. Назовите основные элементы интерфейса программы для работы с электронными таблицами и объясните их назначение.
41. Обсудите возможности вставки формул и функций в электронные таблицы.
42. Что такое сеть передачи данных? Какие виды сетей вы знаете?
    (Ответ должен включать определение сети передачи данных, а также примеры различных видов сетей (локальные, глобальные, корпоративные)).
43. Какие основные компоненты входят в состав компьютерной сети? (Здесь нужно перечислить такие элементы, как серверы, рабочие станции, маршрутизаторы, коммутаторы, кабели и другие сетевые устройства).
44. Каковы основные функции протоколов TCP/IP? (Студент должен объяснить назначение каждого уровня модели TCP/IP (прикладной, транспортный, сетевой, канальный), а также рассказать о роли таких протоколов, как HTTP, FTP, SMTP и других).
45. В чем заключается разница между локальной сетью (LAN) и глобальной сетью (WAN)? Приведите примеры каждой из них. (Нужно описать различия в масштабе, скорости передачи данных, управлении и использовании этих типов сетей).
46. Объясните принцип работы маршрутизатора. Как он определяет путь передачи данных? (Важно, чтобы студент понимал роль маршрутизаторов в сетях и мог объяснить принципы их функционирования, включая использование таблиц маршрутизации).
47. Что такое доменная система имен (DNS)? Для чего она используется?
    (Необходимо дать определение DNS, объяснить её роль в преобразовании доменных имен в IP-адреса и привести примеры использования этой системы).
48. Опишите различные типы каналов связи и их характеристики.
    (Следует упомянуть проводные (коаксиальный кабель, витая пара, оптоволокно) и беспроводные каналы (Wi-Fi, Bluetooth, сотовые сети), а также их особенности и области применения).
49. Что такое топология сети? Назовите и кратко охарактеризуйте основные типы топологий. (Должны быть описаны такие топологии, как шина, звезда, кольцо, ячеистая структура, а также их преимущества и недостатки).
50. Расскажите о принципах работы электронной почты. Какие протоколы используются для отправки и получения писем? (Описание процесса отправки и получения электронных сообщений, включая работу протоколов SMTP, POP3 и IMAP).
51. Что такое VPN (виртуальная частная сеть)? В каких случаях её используют?
    (Определение VPN, объяснение принципов шифрования и туннелирования данных, а также применение VPN для обеспечения безопасности при работе в публичных сетях).
52. Какой протокол используется для просмотра веб-страниц? Опишите его основные функции.
    (Объяснение работы протокола HTTP/HTTPS, его функций и особенностей, связанных с передачей гипертекста через интернет).
53. Что такое файрволл? Какую функцию он выполняет в компьютерных сетях?

(Определение файрволла, его задачи по защите сети от несанкционированного доступа, фильтрация трафика и контроль за входящими и исходящими соединениями).

54. Как работают облачные технологии? Приведите примеры сервисов, использующих облако.
    (Описание концепции облачных вычислений, примеров сервисов (например, Google Drive, Яндекс.Диск), а также преимуществ и недостатков этого подхода).
55. Что такое VoIP (передача голоса по IP)? В чём заключаются его отличия от традиционной телефонии?
    (Разъяснение принципа работы VoIP, сравнение с аналоговой телефонной связью, преимущества и ограничения).
56. Опишите, какие угрозы могут возникнуть в сети и как с ними бороться.
    (Перечисление основных угроз (атаки типа DDoS, вирусы, фишинг) и меры защиты (антивирусы, межсетевые экраны, шифрование)).
57. Почему важна защита информации в сети? Какие методы защиты данных вы знаете?
    (Акцент на важности конфиденциальности и целостности данных, обсуждение методов защиты (шифрование, аутентификация, авторизация)).

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность

1. Что такое компьютерная сеть? Какие основные типы сетей вы знаете?
2. Какие протоколы используются в компьютерных сетях? Приведите примеры протоколов и объясните их назначение.
3. Опишите архитектуру Интернета. Какие уровни составляют модель OSI?
4. Каковы различия между локальными (LAN), глобальными (WAN) и городскими (MAN) сетями? Где применяются каждый из них?
5. Какой формат адреса IP (.ipv4, .ipv6) лучше использовать в современных сетях и почему?
6. Для чего используются маршрутизаторы и коммутаторы в компьютерных сетях? Как они влияют на передачу данных?
7. Объясните, что такое доменное имя и DNS. Как они помогают пользователям находить ресурсы в Интернете?
8. Расскажите о возможностях удалённого доступа к ресурсам через компьютерную сеть.
9. Поясните, как работают механизмы безопасности в компьютерных сетях. Приведите несколько примеров методов защиты данных.
10. Что такое информационная безопасность? Какие основные угрозы информационной безопасности вы знаете?
11. Какие методы защиты информации используются в современных информационных системах? Приведите примеры и объясните их применение.
12. Опишите принципы работы антивирусного ПО. Какие типы угроз оно способно обнаружить и устранить?
13. Каковы различия между шифрованием и хешированием данных? Где применяется каждое из них?
14. Какой формат пароля (.password, .hash) лучше использовать для защиты учетных записей и почему?
15. Для чего используются межсетевые экраны (фаерволы) и VPN? Как они защищают данные и обеспечивают конфиденциальность?
16. Объясните, что такое фишинг и социальная инженерия. Как защитить себя от подобных атак?
17. Расскажите о возможных последствиях утечки данных. Какие меры следует предпринять для минимизации ущерба?

18. Поясните, как работают механизмы двухфакторной аутентификации. Приведите несколько примеров реализации этого метода.
19. Зачем нужно регулярно обновлять программное обеспечение? Когда обновления особенно важны для безопасности?
20. Зачем нужна функция мониторинга трафика в компьютерных сетях? Когда она особенно полезна?

4. Комплекты Примерных тестовых вопросов для текущего контроля

1. Информатика – это…

a. Процесс, в результате которого осуществляется прием, обмен, преобразование и использование информации.
b. Наука, изучающая структуру и общие свойства информации, закономерности и методы ее создания.

Правильный ответ – b.

2. Информация …

a. это совокупность разнообразных данных, сведений, сообщений, умений и опыта.
b. это результаты наблюдений над объектами и явлениями, которые по каким-то причинам не используются, а только хранятся.

Правильный ответ – a.

3. Данные-

a. это совокупность разнообразных сведений, сообщений, умений и опыта.
b. это результаты наблюдений над объектами и явлениями, которые по каким-то причинам не используются, а только хранятся.

Правильный ответ – b.

4. Каких средств в информатике нет?

a. Технические
b. Программные
c. Аппаратные

Правильный ответ – a.

5. Установите соответствие между поколениями ЭВМ и их элементными базами

A. Полупроводники
B. интегральные схемы
   a. электронные лампы
   b. микропроцессоры

Правильный ответ – A-a, B-b.

6. Тип информационной системы, при котором от потребителя в информационную систему ничего не поступает (отсутствует канал обратной связи)

a. разомкнутая
b. замкнутая
c. критическая

Правильный ответ – a.

7. Информационные системы, при которых вся информация сосредоточена в памяти одной машины

a. на базе локальной сети
b. на базе глобальной сети
c. простейшие

Правильный ответ – c.

8. К какому типу информационных систем относится WWW

a. на базе локальной сети
b. на базе глобальной сети

Правильный ответ – b.

9. Какие из управляющих систем функционируют без участия человека

a. автоматизированные
b. автоматические
c. автономные

Правильный ответ – b.

10. Примером какого типа системы является программа, которая может поставить диагноз

a. Обучающая
b. Управляющая
c. Экспертная

Правильный ответ – c.

11. Совокупность средств и методов обработки и передачи первичной информации для получения информации нового качества

a. информационный процесс
b. информационные ресурсы в информационная технология

Правильный ответ – b.

12. Какого типа информационная технология существовала в 40-60 годах 20 века?

a. механическая
b. электронная
c. электрическая

Правильный ответ – c.

13. Информационные технологии (ИТ) — это….

a. совокупность методов и программно-технических средств, объединенных в технологическую цепочку, обеспечивающую сбор, обработку, хранение, распределение и отображение информации с целью снижения трудоемкости процессов использования информационных ресурсов.
b. сведения о фактах, концепциях, объектах, событиях и идеях, которые в данном контексте имеют вполне определенное значение.
c. информация, представленная в виде, пригодном для обработки автоматическими средствами при возможном участии человека.

Правильный ответ – a.

14. В зависимости от принадлежности формы социального управления базы данных бывают:

a. Муниципальные
b. Корпоративные
c. Федеральные
d. Простейшие
e. Сложные
f. Региональные

Правильный ответ –b, c, f.

15. Как выглядит «технологическая цепочка действий» при удовлетворении информационных потребностей?

a. Сбор, передача, защита и использование информации
b. Сбор, накопление, обработка, хранение и передача информации
c. Сбор, обработка, хранение и передача информации
d. Сбор, обработка, хранение, передача, защита и использование информации

Правильный ответ – c.

16. **Что такое автоматизированная информационная система (АИС)?**
a. Комплекс программных, технических, информационных, лингвистических, организационно-технологических средств и персонала, предназначенных для информационного обеспечения пользователя информации и решения профессиональных задач.
b. Совокупность баз данных и обеспечивающих их обработку технологий и технических средств.
c. Комплекс программных, технических, информационных, лингвистических, организационно-технологических средств и персонала, предназначенных для управления различными объектами.
d. Совокупность технических и технологических средств, необходимых для обработки информации.
Правильный ответ – a.

17. **Что понимается под автоматизированной системой управления (АСУ)?**
a. Комплекс программных, технических и лингвистических средств для управления режимом работы компьютера.
b. Совокупность баз данных и обеспечивающих их обработку технологий и технических средств.
c. Комплекс программных, технических, информационных, лингвистических, организационно-технологических средств и персонала, предназначенных для управления различными объектами.
d. Совокупность технических и технологических средств, необходимых для обработки информации.
Правильный ответ – c.

18. **На какие типы подразделяются создаваемые информационные системы в зависимости от формы собственности?**
a. государственные, муниципальные и частные
b. федеральные, региональные и муниципальные
c. негосударственные, государственные и муниципальные
d. все перечисленное
Правильный ответ – a.

19. **Укажите верные высказывания:**
a. функциональное предназначение любой вычислительной сети связано с передачей и получением сведений
b. сеть представляет собой вычислительные средства, с помощью которых производится обработка информации и подготовка ее к передаче пользователю
c. передача сообщений и сведений (информации) обеспечивается коммутационным оборудованием, программным обеспечением и технологическими протоколами
d. сеть — это система вычислительных средств, предназначенных для обработки поступающих данных и функционирующих как единая система
Правильный ответ – a, b, c.

20. **yandex.ru – это:**
a. доменное имя
b. сетевой адрес
c. название сайта
d. все перечисленное
Правильный ответ – d.

21. К наукоемким информационным технологиям относятся:

a. технологии искусственного интеллекта
b. биометрические технологии
c. сетевые технологии
d. все перечисленное

Правильный ответ – a, b.

22. Комплекс аппаратных и программных средств, позволяющих компьютерам обмениваться данными – это:

a. магистраль
b. адаптер
c. интерфейс
d. шины данных
e. компьютерная сеть

Правильный ответ – e.

23. Компьютер, подключенный к сети Internet, обязательно имеет:

a. WEB-страницу
b. URL-адрес
c. доменное имя
d. IP-адрес
e. домашнюю WEB-страницу

Правильный ответ – d.

24. Глобальная компьютерная сеть - это:

a. множество компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах одного помещения, здания
b. совокупность хост-компьютеров и файл-серверов
c. система обмена информацией на определенную тему
d. совокупность локальных сетей и компьютеров, расположенных на больших расстояниях и соединенных с помощью каналов связи в единую систему
e. информационная система с гиперсвязями

Правильный ответ – d.

Раздел 2. Технологии создания и преобразования информационных объектов в экономической сфере

1.Текстовый редактор — это:

а прикладное программное обеспечение, используемое для создания текстовых документов и работы с ними

б прикладное программное обеспечение, используемое для создания таблиц и работы с ними

в прикладное программное обеспечение, используемое для автоматизации задач бухгалтерского учета

г программное обеспечение, используемое для создания приложений

Правильный ответ – a.

2. Для перемещения фрагмента текста выполнить следующее:

а Выделить фрагмент текста, Правка – Копировать, щелчком отметить место вставки, Правка – Вставить

б Выделить фрагмент текста, Правка – Вырезать, щелчком отметить место вставки, Правка – Вставить

в Выделить фрагмент текста, Правка – Перейти, в месте вставки Правка – Вставить

г Выделить фрагмент текста, Файл – Отправить, щелчком отметить место вставки, Правка – Вставить

д Выделить фрагмент текста, щелчок по кнопке Вырезать панели инструментов Стандартная, щелчком отметить место вставки, щелчок по кнопке Вставить панели инструментов Стандартная

Правильный ответ – б.

3. Можно ли вставить лист в электронную таблицу?

а Да

б Нет

в Да только один лист

Правильный ответ – а.

4. Что нужно сделать, если данные не помещаются в видимой части ячейки?

а Найти ячейку пошире и записать информацию туда

б Сократить информацию так, чтобы она умещалась по ширине ячейки.

в Увеличить ширину ячейки или установить флажок Переносить по словам для данной ячейки

Правильный ответ – в.

5.Устройства вывода информации - это...

а клавиатура, манипулятор, сканер

б жесткий диск

в монитор, принтер, плоттер

Правильный ответ – в.

6.Как определяется имя ячейки электронной таблицы по умолчанию?

а имя столбца, номер строки

б Имя ячейки назначается только пользователем по его желанию

в номер строки, имя столбца

Правильный ответ – а.

7.Какое действие выполняется при нажатии на кнопку Автосуммирование на Панели инструментов?

а Запись в буфер суммы значений выбранного по умолчанию диапазона.

б В выбранную ячейку вводится функция суммирования.

в Вычисление суммы арифметической прогрессии. Если же в выбранном по умолчанию диапазоне ее нет, то в ячейку записывается 0.

Правильный ответ – б.

8.Какой из перечисленных дисков является дискетой?

а A:

б C:

в D:

г E:

Правильный ответ – а.

9.Каким путем не распространяются компьютерные вирусы?

а Internet и электронная почта

б Дискеты и компакты

в Бумажные носители

г Локальная сеть

Правильный ответ – в.

10. Как можно просмотреть содержимое диска?

а Мой компьютер
б Корзина
в Сетевое окружение
г Пуск

Правильный ответ – а.

11. В табличном процессоре Excel какое значение может принимать ячейка?

а числовое
б текстовое
в все вышеперечисленные **Правильный ответ – в.**

12. В современном обществе основным техническим средством технологии переработки информации служит ...

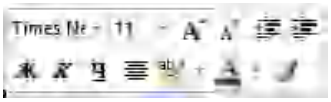
а Сканер б Принтер в Монитор г Персональный компьютер (ПК)

Правильный ответ – г.

13. К какому типу программного обеспечения относятся MS Excel?

а к системному
б к языкам программирования
в к прикладному
г к операционному **Правильный ответ – в.**

14. Какой из элементов рабочего окна приложения MS Office изображено на картинке?



а Окно программы Word б Панель инструментов
в Строка состояния
г Линейка

Правильный ответ – б.

15. С помощью какой панели инструментов MS Word можно оформить текст?

а Стандартная
б Рисование
в Форматирование
г Настройка изображения

Правильный ответ – в.

16. Для ввода ЗАГЛАВНЫХ букв пользуются клавишей:

а Enter
б Shift
в Ctrl
г Пробел

Правильный ответ – б.

17. С помощью какой клавиши добавляют новую строку в тексте?

а Esc
б Ctrl
в Enter
г Shift

Правильный ответ – в.

18. С помощью какого редактора можно прочитать и исправить файл с расширением RTF?

а MS Word
б Paint в MS Excel
г MS Access

Правильный ответ – а.

19. Чтобы из редактора MS Word распечатать выборочно одну страницу многостраничного текстового файла необходимо?

а Выбрать меню "Файл"-> "Печать..."-> указать номер интересующей страницы-> нажать на "ОК"
б Нажать кнопку "Печать" на панели инструментов
в Выбрать меню "Файл"-> "Печать..."-> нажать на "ОК" **Правильный ответ – а.**

20. Что такое компьютерный вирус?

а Программа, которая приписывает себя другим программам и выполняет нежелательные действия на компьютере
б Программа, которая делает копии файлов меньшего размера
в Программа, которая получает электронные сообщения **Правильный ответ – а.**

21. Во избежание заражения компьютера вирусом с переносного носителя, нужно проделать какие действия?

а Вставить носитель в порт компьютера, открыть Мой компьютер, щелкнуть правой кнопкой мыши на значке носителя и проверить антивирусом
б Открыть носитель, скопировать файл с носителя на жесткий диск, открыть файл и проверить антивирусом
в Открыть Мой компьютер, щелкнуть правой кнопкой мыши на значке диск С: и проверить антивирусом
г Спрятать носитель подальше от компьютера

Правильный ответ – а.

22. Какая программа из перечисленных является антивирусом?

а Avast
б WinZip
в MS Outlook
г MS Excel **Правильный ответ – а.**

23. С чего начинается ввод формул в MS Excel?

а со знака "="
б со знака "+"
в с клавиши "Enter"
г с клавиши "Пробел"

Правильный ответ – а.

24. На основе чего строится любая диаграмма в табличном процессоре Excel?

а книги Excel
б графического файла в текстового файла
г данных таблицы

Правильный ответ – г.

25. Какая из ссылок является абсолютной?

а C22
б R1C2
в $A$5
г #A#5

Правильный ответ – в.

26. Для фиксации режима ввода прописных букв на клавиатуре используется клавиша

а Ctrl
б Shift
в CapsLock
г NumLock

Правильный ответ – в.

27. Какая из последовательностей единиц измерения информации указана в порядке убывания?

а Тбайт, Мбайт, Гбайт, Кбайт, байт
б Тбайт, Гбайт, Мбайт, Кбайт, байт
в Гбайт, Тбайт, Мбайт, Кбайт, байт
г байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт, Тбайт **Правильный ответ – г.**

28. Выберите значение ёмкости стандартного носителя DVD-ROM:

а 1,4 Мб
б 900 Мб
в 4,7 Гб
г 700 кб

Правильный **ответ – в.**

29. Бит -это...

а логический элемент
б минимальная единица информации, принимающая значение 0 или 1
в минимальная единица информации, принимающая значение 0
г минимальная единица информации, принимающая значение 1

Правильный ответ – б.

30. В каком году появилась справочно-правовая система «КонсультантПлюс» а 1991
б 1992
в 1990
г 1995

Правильный ответ – б.

31. Из чего состоит процессор а Регистр, арифметико-логическое устройство
б Кэш
в Счетчик команд
г Процессора
д Материнской платы
е Жесткого диска **Правильный ответ – а, в.**

32. Концентрические окружности, описываемые головками чтения-записи на магнитных носителях, это

а Кластер
б Дорожки
в Сектора

Правильный ответ – б.

34. Как называются вирусы, внедряющиеся в исполняемые файлы

а Файловые
б Черви
в Сетевые
г Файлово-загрузочные

Правильный ответ – а.

35. Устройством ввода текстовой информации является:

а Мышь
б Дисплей
в Клавиатура
г Принтер **Правильный ответ – в.**

36. К системному программному обеспечению относится:

а Операционная система
б Драйвер устройства
в Текстовый редактор
г Системные утилиты **Правильный ответ – а, б, г.**

37. Что такое СУБД?

а Строительство Универсальных Баз Данных
б Системы Управления Базами Данных
в Системы Унификации Базами данных
г Системы Управления Банковскими Данными
Правильный ответ – б.

38. Работа с информацией в БД НЕ включает в себя:

а запись
б хранение
в использование
г архивирование **Правильный ответ – г.**

39. База данных - это:

а произвольный набор информации
б специальным образом организованная и хранящаяся на внешнем носителе совокупность взаимосвязанных данных о некотором объекте
в совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации
г интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными
д компьютерная программа, позволяющая в некоторой предметной области делать выводы, сопоставимые с выводами человека-эксперта
Правильный ответ – б.

40. Предметная область – это:

а часть реального мира, представляющая интерес для пользователей
б совокупность программ, представленная в виде математических моделей
в совокупность знаний об объекте, представленная в специальной машинной форме в виде вычислительных модулей
г совокупность знаний для согласования проектных процедур, возникающих при проектировании
Правильный ответ – а.

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

I. Комплект заданий для практических работ

1. Практическая работа по теме «Системы счисления».

1 вариант.

1. Найдите число X в десятичной системе счисления: $X = 24_{16} + 38_8 - 10100_2$
2. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в различных системах счисления, найдите минимальное и запишите его в ответе в десятичной системе счисления. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

30032021_8, 10022000_3, 0101111001110_2

3. Переведите нижеперечисленные цифры в восьмеричную систему счисления и запишите их в порядке возрастания через запятую (без основания).

98_{10}, 251_{10},16_{10},$138_{10.}$

4. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в десятичной системе счисления, найдите число, в двоичной записи которого наименьшее количество единиц. В ответе запишите количество единиц в двоичной записи этого числа.

222_{10}, 505_{10}, 10003_{10}

5. Вычислить значение выражения (Ответ должен быть в десятичной СС) :

$$142_8 + 212_8 - 20_8 = ?$$

2 вариант.

1. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в восьмеричной системе счисления, найдите среднее значение между самым максимальным и минимальным значением и запишите его в ответе в десятичной системе счисления. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

222_8, 505_8, 10003_8

2. Какие числа в шестнадцатеричной системе стоят между 16_{10} и 98_{10}.
3. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в различных системах счисления, найдите максимальное в десятичной системе счисления и запишите его в ответе в той системе счисления, в которой число было изначально. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

519_{16}, 1206_8, 10111100_2

4. Соотнесите числа с правого столбца с левым.

1	103_{10}	А	$3А6_{16}$
2	419_{10}	Б	147_8
3	934_{10}	В	1111100_2
4	174_8	Г	$1А3_{16}$

5. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в различных системах счисления, найдите минимальное и запишите его в ответе в десятичной системе счисления. В ответе запишите только число, основание системы счисления указывать не нужно.

67_{16}, 150_8, 1101000_2

Ключи к практической работе.

1 вариант.

№1.

1.	2.	3.	4.	5.
676_{10}	10022000	20,142,212,373	6	220_{10}

2 вариант.

1.	2.	3.	4.	5.
2 122, 5	Числа от 11 до 61	519	1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В.	103

2. Практическая работа по теме «Технология обработки текстовой информации»

Задание 1.

Создать таблицу и отработать навыки работы с интервалом текста:
использовать меню «Главная» ❼ раздел Абзац❼ подсказка Интервал❼ окошко Междустрочный (полуторный, двойной и т.д.).

Интервалы текста		
Одинарный	***Полуторный***	***Двойной***
На острове Корсика, известном, прежде всего как родина великого полководца Наполеона, много каштановых лесов.	На острове Корсика, известном, прежде всего как родина великого полководца Наполеона, много каштановых лесов.	На острове Корсика, известном, прежде всего как родина великого полководца Наполеона, много каштановых лесов.

- *линии у таблицы изменить и сделать синим цветом.*
- текст в таблице сделать 15 размером.

Чтобы выставить нужный размер:

щелкнуть в окошке «Размер» на панели форматирования ❼ выставить с клавиатуры нужный размер ❼ нажать кнопку на клавиатуре Enter.

Задание 2.

Создать таблицу и отработать навыки работы с выравниванием текста
(использовать меню «Главная» ❼ раздел «Абзац» ❼ команды «Выравнивание») или на панели форматирования выбрать кнопки выравнивания на строке.

Выравнивание текста

по левому краю	*по центру*	*по правому краю*	*по ширине*
Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.	Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.	Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.	Гиппократ ещё 2500 лет назад рекомендовал семена тыквы.

- текст в таблице сделать синим цветом
- линии у таблицы изменить и сделать красным цветом

Задание 3. Создать таблицу и отработать навыки работы с разным отступом строки:
использовать меню «Главная» ❼ раздел Абзац ❼ Отступ ❼ окошко Первая строка (отступ или выступ)

Отступы строки			
без отступа	***отступ 0,5***	***отступ 1,27***	***выступ 0,5***
Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.	Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.	Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.	Кориандр выращивали древние египтяне ещё за 1000 лет до нашей эры.

- линии у таблицы сделать оранжевым цветом; - текст в таблице сделать зеленым цветом.

Задание 4.
Создать таблицу и отработать навыки работы с текстом через меню **“Главная”❼ раздел “Шрифт”❼** ***выбрать закладку «Дополнительно»*** ❼ подсказка ***интервал*** в окошке **«обычный»** выбрать разряженный или уплотненный.

Интервалы шрифта				
обычный	***разреженный на 1 пункт***	***разреженный на 2,3 пункт***	***уплотнённый на 0,5 пункт***	***уплотнённый на 1,5 пункт***

Любимый плод индийских йогов лимон.	Любимый плод индийских йогов лимон.	Л ю б и м ы й п л о д и н д и й с к и х й о г о в л и м о н .	Любимый плод индийских йогов лимон.	Любимый плод индийских йогов лимон.

- *линии у таблицы сделать фиолетовым цветом; - текст в таблице сделать красным цветом.*

Задание 3.

Создать таблицу и отработать навыки работы с разными интервалами абзаца:
использовать меню «Главная» ❼ раздел Абзац ❼ интервал ❼ окошки Перед, После

Интервалы абзаца			
Шрифт Calibri, размер 12пт, интервал перед абзацем 6пт, после 10пт	***Шрифт TimesNewRoman, размер 14пт, интервал перед абзацем 18пт, после 12пт***	***Шрифт Arial, размер 11пт, интервал перед абзацем 6пт, после 6пт***	***Шрифт Arial Black, размер 10пт, интервал перед абзацем 12пт, после 12пт***
Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.	Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.	Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.	**Начинайте делать все, что вы можете сделать – и даже то, о чем можете хотя бы мечтать. В смелости гений, сила и магия.**

- *линии у таблицы сделать красным цветом; - текст в таблице сделать синим цветом.*

3. Практическая работа по теме «Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности»

Тема: Создание и редактирование электронных таблиц, ввод формул в таблицу, сохранение таблицы на диске.
Цель: Получить практические навыки создания и редактирования электронных таблиц, ввода формул в таблицу, сохранения таблицы на диске.

Ход работы:

1. **Составьте прайс-лист по образцу:**

Прайс-лист магазина
"КАНЦТОВАРЫ"

07.12.2022

Курс доллара 89,2 р.

Наименование товара	**Цена в у.е.**	**Цена в р.**
Тетрадь в клеточку	$0,20	
Тетрадь в линеечку	$0,20	
Пенал	$2,00	
Ручка	$1,50	
Карандаш	$0,20	
Линейка	$0,30	
Резинка	$0,40	

Этапы выполнения задания:

1. Выделите ячейку **B1** и введите в нее заголовок таблицы **Прайс-лист магазина " КАНЦТОВАРЫ "**
2. В ячейку **C2** введите функцию **СЕГОДНЯ** (Поставьте знак **«=»** ⇨| Нажмите кнопку **«fx»** на панели инструментов. В поле **КАТЕГОРИЯ** выберите **Дата и Время**. В нижнем поле выберите функцию **Сегодня**).
3. В ячейку **B3** введите слова «**Курс доллара**», в **C3** – курс доллара на сегодняшний день.
4. К ячейке **C3** примените денежный формат (**Формат** ⇨ **Формат яче**ек ⇨ **Вкладка Число** ⇨ **Числовой формат** ⇨ **Денежный** ⇨ **Обозначение** можно выбрать произвольное).
5. В ячейки **A5:B5** введите заголовки столбцов таблицы.
6. Выделите их и примените полужирный стиль начертания и более крупный шрифт.
7. В ячейки **A6:A12** и **B6:B12** введите данные.
8. В ячейку **C6** введите формулу: **= B6*$C$3**. (**$** означает, что используется абсолютная ссылка).
9. Выделите ячейку **C6** и протяните за маркер заполнения вниз до ячейки **C13**.
10. Выделите диапазон ячеек **C6:C13** и примените к ним денежный формат.
11. Выделите заголовок – ячейки **B1:C1** и выполните команду **Формат Ячейки**, вкладка **Выравнивание** и установите переключатель «**Центрировать по выделению**» (Горизонтальное выравнивание), «**Переносить по словам**». Увеличьте шрифт заголовка.
12. В левой части прайс-листа вставьте картинку по своему вкусу.
13. Измените название **ЛИСТ1** на **Прайс-лист**.

2. Рассчитайте значение товарооборота киоска №5 по форме:

№	**Месяц**	**Отчетный год**			**Итого**
		план	**Перевыполнение (+50%)**	**выполнение, фактически**	
1	Январь	1200,00 р.			
2	Февраль	2 550,00 р.			
3	Март	8 500,00 р.			
4	Апрель	2 460,00 р.			
5	Май	7000,00 р.			
6	Июнь	6 000,00 р.			

7	Июль	6 400,00 р.			
8	Август	8 800,00 р.			
9	Сентябрь	4640,00 р.			
10	Октябрь	6 640,00 р.			
11	Ноябрь	8 640,00 р.			
12	Декабрь	9900,00 р.			

II. Комплекс тестов для промежуточной аттестации

Тема 2 Технология обработки текстовой информации

Тест по теме «Технология обработки текстовой информации»

1. **Как называется программа, которая позволяет создавать и редактировать текстовые документы?**
   a) MS Paint
   b) MS Word
   c) MS Excel
   d) MS PowerPoint
2. **Что такое «курсор»?**
   a) Стрелка, показывающая направление движения мыши
   b) Указатель текущей позиции ввода текста
   c) Кнопка для изменения шрифта
   d) Инструмент для рисования
3. **Какой элемент интерфейса MS Word позволяет изменить шрифт текста?**
   a) Панель инструментов
   b) Лента
   c) Линейка
   d) Колонтитулы
4. **Где находится кнопка сохранения документа в MS Word?**
   a) В верхней части окнаb) В нижней части окнас) В меню "Файл"d) В панели инструментов
5. **Какие кнопки на клавиатуре позволяют выделить весь текст в документе?**
   a) Ctrl + A
   b) Shift + A
   c) Alt + A
   d) Ctrl + S
6. **Как сделать текст жирным в MS Word?**
   a) Нажать кнопку "Ж" на ленте
   b) Выделить текст и нажать Ctrl + B
   c) Выделить текст и выбрать «Полужирный» в контекстном меню
   d) Все вышеперечисленное
7. **Сколько уровней заголовков можно создать в MS Word при использовании стилей заголовков?**
   a) 1 b) 2 c) 3 d) 9
8. **Для чего используется инструмент "Нумерация страниц"?**
   a) Для автоматического добавления номеров страниц в документ
   b) Для удаления лишних страниц
   c) Для создания списка литературыd) Для изменения ориентации страницы
9. **Можно ли в MS Word добавить колонтитул?**
   a) Да b) Нет c) Только в новой версии d) Только при создании нового документа
10. **На каком уровне структуры документа находятся заголовки?**
    a) Верхний уровень

b) Нижний уровень
c) Средний уровень
d) Заголовки не имеют уровня

11. **Что такое "линейка" в MS Word?**
    a) Инструмент для измерения длины текста
    b) Элемент интерфейса для настройки полей и отступов
    c) Средство для рисования прямых линий
    d) Панель для выбора шрифтов
12. **Какой значок на ленте отвечает за создание нумерованного списка?**
    a) Список с точками
    b) Список с цифрами
    c) Список задач
    d) Список рисунков
13. **Где можно настроить параметры страницы в MS Word?**
    a) Вкладка "Вид"
    b) Вкладка "Разметка страницы"
    c) В меню "Файл"
    d) В контекстном меню правой кнопкой мыши
14. **Какие элементы можно добавлять в колонтитулы в MS Word?**
    a) Номер страницы
    b) Дата и время
    c) Название документа
    d) Всё перечисленное
    e) Ничего из перечисленного
15. **Как открыть панель "Стили" в MS Word?**
    a) Нажать правую кнопку мыши и выбрать "Стили"
    b) Перейти на вкладку "Главная" и нажать "Стили"
    c) Использовать сочетание клавиш Ctrl + T
    d) Выбрать "Формат" в меню "Сервис"
16. **Для чего служит инструмент "Проверка правописания"?**
    a) Проверяет правильность написания слов и грамматику
    b) Позволяет изменять шрифт текста
    c) Устанавливает защиту документа
    d) Позволяет вставлять рисунки
17. **В какой вкладке находится инструмент "Таблица"?**
    a) "Вставка"
    b) "Рецензирование"
    c) "Макет"
    d) "Разработчик"
18. **Можно ли в MS Word работать одновременно с двумя и более документами?**
    a) Да
    b) Нет
    c) Только в новых версиях
    d) Только при использовании специальных настроек
19. **Что такое "гиперссылка" в MS Word?**
    a) Ссылка на другой документ или веб-сайт
    b) Специальный символ для разделения абзацев
    c) Функция для проверки орфографии
    d) Способ быстрого перемещения по документу
20. **Какой инструмент в MS Word позволяет быстро найти и заменить определенные слова или фразы в документе?**
    a) Поиск b) Замена c) Найти и заменить d) Правописание

Ключи:

№ вопроса	Ответ
1	b) MS Word
2	b) Указатель текущей позиции ввода текста
3	b) Лента
4	c) В меню "Файл"
5	a) Ctrl + A
6	d) Все вышеперечисленное
7	d) 9
8	a) Для автоматического добавления номеров страниц в документ
9	a) Да
10	a) Верхний уровень
11	b) Элемент интерфейса для настройки полей и отступов
12	b) Список с цифрами
13	b) Вкладка "Разметка страницы"
14	d) Всё перечисленное
15	c) Использовать сочетание клавиш Ctrl + T
16	a) Проверяет правильность написания слов и грамматику
17	a) Вставка
18	a) Да
19	a) Ссылка на другой документ или веб-сайт
20	c) Найти и заменить

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тестирование по теме: «Электронная таблица Microsoft Excel».
I вариант

1.Укажите правильный адрес ячейки:
А) A12C Б) B1256 В) 123C Г) B1A

2. В электронных таблицах выделена группа ячеек A1:B3. Сколько ячеек входит в этот диапазон?
А) 6 Б) 5 В) 4 Г) 3

3.Результатом вычислений в ячейке C1 будет:

	A	B	C
1	5	=A1*2	=A1+B1

А) 5 Б) 10 В) 15 Г) 20

4.В ЭТ нельзя удалить:
А) столбец Б) строку В) имя ячейки Г) содержимое ячейки

5.Основным элементом ЭТ является:
А) ячейка Б) строка В) столбец Г) таблица

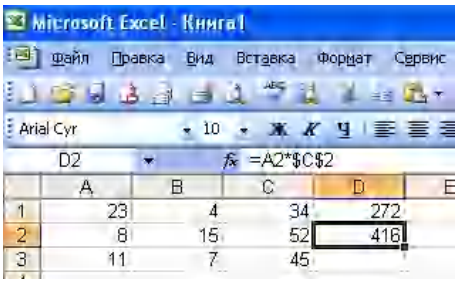
6.Укажите неправильную формулу:
А) A2+B4 Б) =A1/C453 В) =C245*M67 Г) =O89-K89

7.При перемещении или копировании в ЭТ абсолютные ссылки:
А) не изменяются;
Б) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
В) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;
Г) преобразуются в зависимости от длины формулы.

8. Диапазон – это:
А) все ячейки одной строки;
Б) совокупность клеток, образующих в таблице область прямоугольной формы;
В) все ячейки одного столбца;
Г) множество допустимых значений.

9. Электронная таблица – это:
А) прикладная программа для обработки кодовых таблиц;
Б) устройство персонального компьютера, управляющее его ресурсами;
В) прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных;
Г) системная программа, управляющая ресурсами персонального компьютера при обработке таблиц.

10. Какая формула будет получена при копировании в ячейку D3, формулы из ячейки D2:



А) =A2*$C$2;
Б) =$A$2*C2;
В) =A3*$C$2;
Г) = A2*C3.

Тестирование по теме: «Электронная таблица Microsoft Excel».
II вариант

1.Укажите правильный адрес ячейки:
А) 12A Б) B89K В) B12C Г) O456

2. В электронных таблицах выделена группа ячеек A1:C2. Сколько ячеек входит в этот диапазон?

А) 6 Б) 5 В) 4 Г) 3

3.Результатом вычислений в ячейке С1 будет:

	A	B	C
1	5	=A1*3	=A1+B1

А) 5 Б) 10 В) 15 Г) 20

4.В ЭТ формула не может включать в себя:

А) числа Б) имена ячеек В) текст Г) знаки арифметических операций

5.В ЭТ имя ячейки образуется:

А) из имени столбца Б) из имени строки В) из имени столбца и строки Г) произвольно

6.Укажите неправильную формулу:

А) =О45*В2 Б) =К15*В1 В) =12А-В4 Г) А123+О1

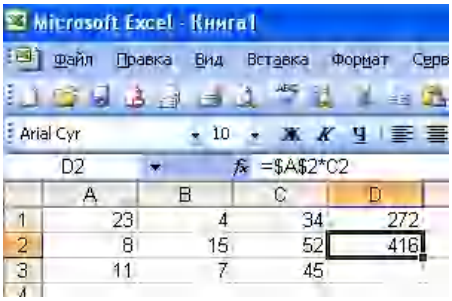
7.При перемещении или копировании в ЭТ относительные ссылки:
А) не изменяются;
Б) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
В) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;
Г) преобразуются в зависимости от длины формулы.

8. Активная ячейка – это ячейка:
А) для записи команд;
Б) содержащая формулу, включающую в себя имя ячейки, в которой выполняется ввод данных;
В) формула в которой содержит ссылки на содержимое зависимой ячейки;
Г) в которой выполняется ввод данных.

9. Электронная таблица предназначена для:
А) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц;
Б) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;
В) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;
Г) редактирования графических представлений больших объемов информации.

10. Какая формула будет получена при копировании в ячейку D3, формулы из ячейки D2:

А) =A2*C2;
Б) =$A$2*C3;
В) =$A$2*$C$3;
Г) = A2*C3.



Ключи к тестам по теме
«Электронная таблица Microsoft Excel».

Вариант 1	Вариант 2
1. Б	**1.** Г
2. А	**2.** А
3. В	**3.** Г
4. В	**4.** В
5. А	**5.** В
6. А	**6.** Г
7. А	**7.** В
8. Б	**8.** Г
9. В	**9.** А
10. В	**10.**Б

Тема «Технология обработки графической информации»
Тест по теме «Технология обработки графической информации»

1. Что такое растровые изображения?
   a) Изображения, состоящие из пикселей
   b) Изображения, созданные с помощью цифровых технологий
   c) Изображения, нарисованные вручную
   d) Изображения, хранящиеся в цифровом виде
2. Как называются изображения, которые создаются с помощью векторных графических редакторов?
   a) Растровые изображения
   б) Векторные изображения
   c) Фотографические изображения
   d) Ручные изображения
3. Какой инструмент в графическом редакторе позволяет выделять отдельные участки изображения?
   a) Инструменты выделения
   b) Инструменты заливки
   c) Инструменты рисования
   d) Инструменты обрезки
4. Какие инструменты используются для создания плавных переходов между цветами в графических редакторах?
   a) Градиентные заливки
   b) Спектральные кривые
   c) Кривые Безье
   d) Смежные точки
5. Инструменты для точного контроля положения и формы графических объектов называются:
   a) Векторы
   b) Узлы
   c) Якоря
   d) Контрольные точки
6. Векторные графические редакторы позволяют создавать изображения, состоящие из:
   a) Прямоугольников, окружностей, эллипсов
   b) Любых геометрических фигур, которые легко масштабируются, поворачиваются и изменяются

c) Геометрических фигур с фиксированными размерами
d) Геометрических фигур постоянного размера

7. Растровые изображения состоят из:
   a) Массива точек (пикселей)
   b) Цифровых данных
   c) Физических частиц света
   d) Цветовых компонентов
8. Основной единицей измерения разрешения в графике являются:
   a) Пиксели
   b) Дюймы
   c) Линия разреза
   d) Дипы
9. При увеличении масштаба растровое изображение:
   a) Теряется резкость
   b) Улучшается резкость
   c) Остается неизменной резкость
   d) Резкость становится больше
10. Для чего используются инструменты "Перо" и "Карандаш" в графическим редакторе?
    a) Для рисования контуров
    b) Для нанесения краски
    c) Для создания эффектов кисти
    d) Для заполнения областей цветом
11. Что такое "маскировка" в графическом редакторе?
    a) Скрытие отдельных частей изображения
    b) Изменение прозрачности изображения
    c) Удаление ненужных участков изображения
    d) Изменение цвета изображения
12. Графический редактор Photoshop использует:
    a) Растровые изображения
    b) Векторные изображения
    c) Оба типа изображений
    d) Только цифровые изображения
13. Как называется инструмент в графических редакторах, позволяющий управлять формой и положением графических элементов?
    a) Инструменты трансформации
    b) Инструменты деформации
    g) Инструменты поворота
    h) Инструменты наклона
14. Какие инструменты используются для создания узоров и текстурных эффектов в графических редакторах?
    a) Заливка текстурой
    b) Применение стиля к изображению
    c) Использование фильтров и эффектов
    d) Наложение масок и градиентов
15. Какой инструмент в графических редакторах позволяет создавать текстовые надписи?
    a) Текстовый инструмент
    b) Заливочный инструмент
    c) Обводка контура
    d) Карандаш и перо
16. Инструменты, используемые для работы с кривыми Безье, включают:
    a) Курвильные ручки

b) Режущие инструменты
c) Заливающие инструменты
d) Инструменты вращения

17. Градиентные заливки позволяют:
    a) Постепенно менять интенсивность цвета
    b) Быстро менять цвет изображения
    c) Смешивать несколько цветов
    d) Создавать переходы между цветами
18. Векторные графические редакторы позволяют создавать изображения, которые:
    a) Легко масштабируются, поворачиваются и изменяются
    b) Имеют фиксированные размеры и форму
    c) Могут содержать встроенные объекты
    d) Всегда сохраняют свою четкость независимо от увеличения масштаба
19. Основные операции с графикой включают:
    a) Рисование
    b) Редактирование
    c) Манипуляцию
    d) Сохранение и печать
20. Для чего служат инструменты выделения в графическом редакторе?
    a) Для выделения определенных областей изображения
    b) Для удаления фрагментов изображения
    c) Для изменения параметров изображения
    d) Для копирования и вставки изображения

Ключи:

№ вопроса	Ответ
1	a) Изображения, состоящие из пикселей
2	b) Изображения, созданные с помощью цифровых технологий
3	a) Инструменты выделения
4	a) Градиентные заливки
5	d) Контрольные точки
6	b) Любых геометрических фигур, которые легко масштабируются, поворачиваются и изменяют форму
7	a) Массивы точек (пикселей)
8	a) Пиксели
9	a) Теряется резкость
10	a) Для рисования контуров
11	a) Скрытие отдельных частей изображения
12	c) Оба типа изображений
13	b) Инструменты трансформации
14	d) Заливка текстурой
15	a) Текстовый инструмент
16	a) Кривые Безье

17	а) Постепенно менять интенсивность цвета
18	д) Всегда сохранять свою четкость независимо от увеличения масштаба
19	а) Рисование, редактирование, манипуляция, сохранение и печать
20	а) Для выделения определённых областей изображения

Тест по «Компютерные презентации»

Вопрос 1. Какая версия PowerPoint впервые представила возможность вставки видео?
A. PowerPoint 2007
B. PowerPoint 2010
C. PowerPoint 1997
D. PowerPoint XP
Вопрос 2. Что означает термин «слайд» в контексте PowerPoint?
A. Презентация целиком
B. Один кадр презентации
C. Набор анимаций
D. Шаблон оформления
Вопрос 3. Какой инструмент используется для создания диаграмм в PowerPoint?
A. SmartArt
B. WordArt
C. Chart
D. Clip Art
Вопрос 4. В каком формате сохраняются файлы презентаций PowerPoint по умолчанию?
A. .pptx
B. .docx
C. .pdf
D. .jpg
Вопрос 5. Какое сочетание клавиш позволяет открыть новую презентацию в PowerPoint?
A. Ctrl + N
B. Alt + F4
C. Shift + Tab
D. Esc
Вопрос 6. Какие элементы можно анимировать в PowerPoint?
A. Только текст
B. Только изображения
C. Все объекты на слайде
D. Только графики и диаграммы
Вопрос 7. Как называется режим просмотра, который показывает все слайды презентации одновременно?
A. Режим сортировщика слайдов
B. Режим чтения
C. Обычный режим
D. Режим структуры
Вопрос 8. Что такое макеты слайдов в PowerPoint?
A. Готовые шаблоны для оформления слайдов
B. Инструменты для создания анимаций
C. Типы шрифтов
D. Цветовая схема презентации
Вопрос 9. Какую функцию выполняет кнопка «Переходы» на ленте PowerPoint?

A. Добавление новых слайдов
B. Применение эффектов перехода между слайдами
C. Создание таблиц
D. Настройка времени показа слайда

Вопрос 10. Как добавить заметки к слайду в PowerPoint?
A. Нажать кнопку «Заметки» на вкладке «Вид»
B. Выбрать пункт «Вставить заметку» на панели инструментов
C. Перейти в режим заметок через меню «Файл»
D. Использовать комбинацию клавиш Ctrl + Z

Вопрос 11. Как изменить размер всех слайдов сразу в презентации?
A. Через меню «Формат» выбрать «Размер слайда»
B. С помощью инструмента «Масштабирование»
C. Применив шаблон оформления
D. Изменяя параметры страницы

Вопрос 12. Как сохранить презентацию PowerPoint в виде PDF-файла?
A. Файл → Сохранить как → Тип файла: PDF
B. Файл → Экспорт → Создать PDF/XPS
C. Файл → Печать → Принтер: PDF-принтер
D. Файл → Отправить → Электронная почта (PDF)

Вопрос 13. Как включить режим демонстрации слайдов?
A. Вид → Показ слайдов → Начать показ с текущего слайда
B. Вид → Демонстрация → Полный экран
C. Показ слайдов → Автоматический показ
D. Показ слайдов → Ручной показ

Вопрос 14. Как настроить автоматическое переключение слайдов через определенное время?
A. Переходы → Время смены слайдов
B. Анимации → Таймер
C. Параметры слайда → Автоматическая смена
D. Вид → Смена слайдов

Вопрос 15. Как сделать так, чтобы презентация начиналась автоматически при открытии файла?
A. Настроить параметры запуска в свойствах файла
B. Включить параметр «Повторять до конца» в режиме показа
C. Использовать макросы для автоматического старта
D. Установить таймер на первый слайд

Ключи к тесту

Вопрос	Правильный ответ
1	B
2	B
3	C
4	A
5	A
6	C
7	A
8	A

9	B
10	A
11	A
12	B
13	A
14	A
15	D

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1 Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности — /экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче /экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой и рабочей программой ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Билеты экзамена равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий.

Тематика экзаменационных вопросов обязательной части:

Первый вопрос – теоретический, направленный на проверку знаний.

Второй и третий вопросы – практические, связаны с решением задачи.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Каждый теоретический вопрос экзамена в традиционной форме оценивается по пятибалльной шкале:

Оценка «**5**» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы;

обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«**4**» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«**3**» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
«**2**» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Итоговая оценка за экзамен определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам). Обязательным условием является выполнение всех заданий из обязательной части.

Билет № 1

промежуточной аттестации по дисциплине

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Понятие информационных и коммуникационных технологий.

2. В документе MS Word набрать данный текст. Выполнить необходимое форматирование текста (поля, абзац, шрифт). На страницу вставить фигурную цветную рамку и подложку со словом Экзамен.

Принципы фон Неймана

Принципы, лежащие в основе архитектуры ЭВМ, были сформулированы в 1945 году Джоном фон Нейманом, который развил идеи Чарльза Беббиджа, представлявшего работу компьютера как работу совокупности устройств: обработки, управления, памяти, ввода-вывода.

Принципы фон Неймана.

1. Принцип однородности памяти.
2. Принцип адресуемости памяти.
3. Принцип последовательного программного управления.
4. Принцип жесткости архитектуры. Неизменяемость в процессе работы топологии, архитектуры, списка команд.

3. В документе MS Excel создать таблицу по образцу. Вычисления выполнить при помощи формул.

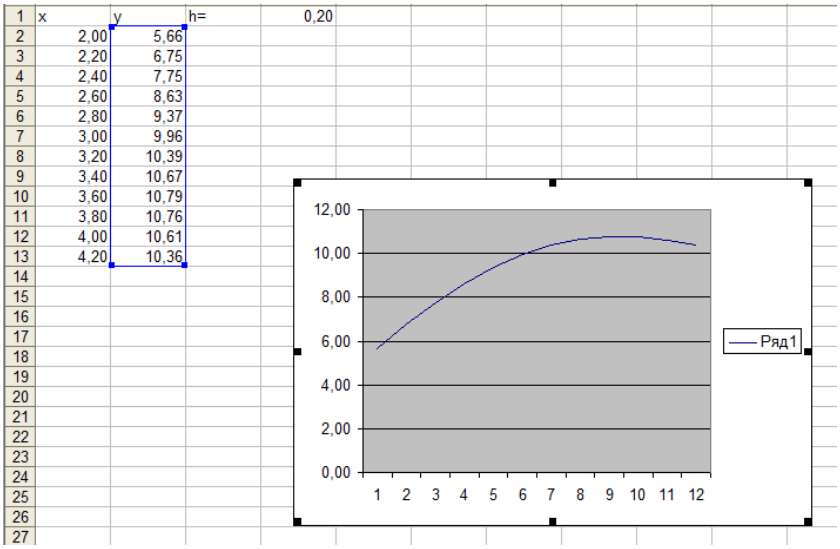
Группа НП-4			
№	учащиеся	кол-во	в %
1	хорошисты	5	
2	"3" по одному предмету	1	
3	"3" по двум предметам	2	
4	неуспевающие	2	
5	активисты	10	
6	спортсмены	8	
7	участники олимпиад	7	
Всего уч-ся в группе:		=	100%

Билет № 2

промежуточной аттестации по дисциплине

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Классификация ИТ и роль в обработке экономической информации.
2. Построить график функции $Y = 2x - 4\,cos(x)$ на отрезке [2; 4] с шагом 0,2 в MS Excel.



3. Наберите данный текст в MS Word и создайте верхний колонтитул «Династия Романовых» и нижний колонтитул – дата создания. Для столбцов используйте метку табуляции.

Император	***Годы жизни***	***Царствование***
Александр I	1777-1825	1801-1825
Николай I	1796-1855	1825-1855
Александр II	1818-1881	1855-1881
Александр III	1845-1894	1881-1894
Николай II	1868-1918	1894-1917

Билет № 3

промежуточной аттестации по дисциплине

1. ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

2. Компьютерные модели.
3. В MS WORD оформите таблицу по образцу. По данным второго и последнего столбцов создать объёмную диаграмму (гистограмму) с названием «Стаж работы»

Сотрудники фирмы

№	*Фамилия*	*Имя*	*Отчество*	*Дата рождения*	*Телефон*	*Должность*	*Стаж*
1	Иванова	Анна	Петровна	23.12.1963	141585	менеджер	12
2	Смирнов	Иван	Сергеевич	12.05.1974	786596	консультант	8
3	Чистяков	Виктор	Михайлович	07.05.1965	235643	директор	17
4	Кузнецов	Сергей	Иванович	24.12.1963	821124	программист	6
5	Цветкова	Мария	Андреевна	13.03.1977	265347	бухгалтер	7
6	Михалкова	Елена	Дмитриевна	31.01.1975	435496	секретарь	4

3. В MS Power Point создать два слайда:

1-й слайд – титульный

2-й слайд с названием: Устройства ввода информации

- Клавиатура
- Мышь
- Сканер
- Микрофон

Рисунки загрузить с Интернета, под каждым рисунком добавить подписи в рамках. Контур рамки – черный, толщина – 1,5, заливка цветная, светлая.

На втором слайде вставить колонтитулы и нумерацию слайда.

Билет № 4

промежуточной аттестации по дисциплине

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Сервисы локальных и глобальных сетей.
2. В MS WORD подготовьте таблицу по предложенному образцу. Текст заголовка оформите красным цветом. Горизонтальные и вертикальные линии оформите синим цветом. Все формулы оформите зеленым цветом.

Формулы механического движения

	Виды механического движения			
	Равномерное прямолинейное	Равноускоренное прямолинейное		Равномерное движение по окружности
		Любое	Свободное падение	

Ускорение	$a = 0$	$a = \frac{(V - V_0)}{t}$	$g = 9{,}8 m/c^2$	$a = \frac{V^2}{T}$
Мгновенная скорость	$V = const$ $V = S/T$	$V = V_0 + at$	$V=V_0+gt$	$V = \frac{l}{t}$

3. В программе MS Excel создать:

- Арифметическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{35, 48}$ ...
- Арифметическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{-13, -8}$ ...
- Геометрическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{-5, 25}$ ...
- Геометрическую прогрессию с 10-ю элементами: $\mathbf{6, -18}$ ...
- Установить границы в таблицах.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплине)

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Разработчик:
Терещенко А.Ф.– преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Общеобразовательных дисциплин»
Председатель ПЦК_____/Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 7
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 23

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения:

Зачет с оценкой

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. **Формы текущего контроля**

Устный опрос
Выполнение практических работ
Тестирование

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: полно раскрыл содержание материала в объеме,предусмотренном программой и учебником; изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; правильно выполнил рисунки, чертежи, графики,сопутствующие ответу; показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнениипрактического задания; продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивостьиспользуемых при ответе умений и навыков; отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещениивторостепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: визложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.

«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: не раскрывает основное содержание учебного материала; обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплект примерных заданий

Устный опрос:

Контролирующие материалы для текущего контроля успеваемости (вариант 1)

1. Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».
2. Основные принципы и способы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
3. Понятие биосферы и техносферы. Производственная, городская, бытовая, природная среды и их краткая характеристика.

4. Среда обитания. Техносфера. Взаимодействие человека и техносферы.
5. Опасности, вредные и травмирующие факторы. Критерии комфортности и безопасности техносферы. Показатели негативности техносферы.
6. Виды опасностей: природные, антропогенные, техногенные, глобальные. Краткая характеристика опасностей и их источников.
7. Вред, ущерб - экологический, экономиче¬ский, социальный. Аксиома о потенциальной опасности деятельности.
8. Риск - измерение риска, разновидности риска.
9. Классификация видов пожаров и их особенности. Основные причины и источники пожаров и взрывов.
10. Опасные факторы пожара, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожароопасности.
11. Классификация чрезвычайных ситуаций.
12. Характеристика и классификация ЧС природного характера.
13. Порядок извещения и организация ликвидаций последствий ЧС.
14. Характеристика и классификация ЧС техногенного характера.
15. Чрезвычайные ситуации военного времени. Ядерное, химическое и биологическое (бактериологическое) оружие.
16. Радиационные аварии, их виды, основные опасности и источники радиационной опасности.
17. Аварии на химически опасных объектах, их группы и классы опасности, основные химически опасные объекты.
18. Основные опасности и источники гидротехнических и гидродинамических аварий.
19. Порядок объявления ЧС и организация ликвидаций последствий военных ЧС.
20.Пользование средствами индивидуальной и коллективной защиты (общевойсковые защитные комплекты, индивидуальные средства защиты, противохимические пакеты, медицинские аптечки).
21.История создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
22.Гражданская оборона. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной.
23.Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

Контролирующие материалы для текущего контроля успеваемости (вариант 2)

1. Основы обороны государства. Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России.
2. Военная доктрина РФ. Приоритетное направление обеспечения военной безопасности РФ.
3. Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства.
4. Определение правовой основы военной службы. Основные положения законодательства Российской Федерации в области обороны государства.
5. Воинская обязанность и воинский учет, организация и порядок призыва на военную службу, обязательная и добровольная подготовка к военной службе.
7. Прохождение военной службы по призыву, в добровольном порядке (по контракту), альтернативная служба, о пребывании в запасе, о правах, обязанностях и ответственности военнослужащих и граждан, находящихся в запасе.
8. Патриотизм – духовно-нравственная основа личности военнослужащего, источник духовных сил воина. Воспитание патриотизма, уважения к историческому и культурному прошлому России и ее Вооруженных Сил.

9. Морально-психологические и физические качества гражданина, необходимые для прохождения военной службы. Воинское товарищество как основа сплоченности воинского коллектива.
10. Боевые традиции Вооруженных сил. Ритуалы Вооруженных сил. Символы воинской чести. Военная присяга.
11. Основы безопасности военной службы. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений.
12. Область применения профессиональных знаний при исполнении военной службы.
13. Конструкции и правила обращения со стрелковым оружием. Организация хранения техники и вооружения в части.

Контролирующие материалы для текущего контроля успеваемости (вариант 3)

1. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.
2. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Правила личной гигиены и здоровье человека.
3. Основные признаки жизни у пострадавшего. Причины нарушения дыхания и кровообращения. Способы проверки сознания, дыхания, кровообращения у пострадавшего.
4. Современный алгоритм проведения сердечно-легочной реанимации (СЛР). Техника проведения искусственного дыхания и давления на грудину пострадавшего. Ошибки и осложнения, возникающие при выполнении реанимационных мероприятий.
5. Показания к прекращению СЛР. Мероприятия, выполняемые после прекращения СЛР. Особенности СЛР у детей.
6.Порядок оказания первой помощи при частичном и полном нарушении проходимости верхних дыхательных путей, вызванном инородным телом у пострадавших в сознании, без сознания. Особенности оказания первой помощи тучному пострадавшему, беременной женщине и ребёнку.
7. Первая помощь при кровотечениях, травмах различных областей тела.
8. Понятие о травматическом шоке. Мероприятия, предупреждающие развитие травматического шока.
9. Виды ожогов, их признаки. Понятие о поверхностных и глубоких ожогах. Ожог верхних дыхательных путей, основные проявления. Оказание первой помощи.
10.Перегревание, факторы, способствующие его развитию. Основные проявления, оказание первой помощи.
11.Холодовая травма, ее виды. Основные проявления переохлаждения (гипотермии), отморожения, оказание первой помощи.
12.Отравления, пути попадания ядов в организм. Признаки острого отравления.
13.Оказание первой помощи при попадании отравляющих веществ в организм через дыхательные пути, пищеварительный тракт, через кожу.
14.Цель и принципы придания пострадавшим оптимальных положений тела. Оптимальные положения тела пострадавшего с травмами груди, живота, таза, конечностей, с потерей сознания, с признаками кровопотери. Способы контроля состояния пострадавшего, находящегося в сознании, без сознания.
15.Влияние экстремальной ситуации на психоэмоциональное состояние пострадавшего и участника оказания первой помощи. Простые приемы психологической поддержки.
16.Принципы передачи пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи, другим специальным службам, сотрудники которых обязаны оказывать первую помощь.

Тематика практических работ

Практическое занятие № 1. «Профилактические меры для снижения уровня возможных опасностей. Предупреждение и снижение последствий опасностей в профессиональной деятельности и в быту”

Практическое занятие № 2. «Первичные средства пожаротушения. Правила эвакуации при возникновении пожара»

Практическое занятие № 3. «Меры пожарной безопасности, правила безопасного поведения при пожарах»

Практическое занятие № 4. «Первичные средства пожаротушения, виды, применение»

Практическое занятие № 5. «Понятие и общая характеристика чрезвычайных ситуаций (ЧС). Классификация ЧС»

Практическое занятие № 6. «Терроризм как угроза национальной безопасности России. Прогнозирование развития событий и оценки последствий пи ЧС в условиях противодействия терроризму.»

Практическое занятие № 7 «Отработка навыков в планировании и организации аварийно-спасательных работ при ликвидации ЧС»

Практическое занятие № 8. «Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства. Виды Вооруженных сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Современные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения (оснащения) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности Родственные специальностям СПО»

Практическое занятие № 9. «Обязательная подготовка граждан к военной службе, основные направления. Добровольная подготовка граждан к военной службе, основные направления. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Виды ответственности, установленной для военнослужащих. Перечень военно-учетных специальностей - самостоятельное ориентирование в нем, определение родственных получаемой специальности»

Практическое занятие № 10. «Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Основные виды воинской деятельности и их особенности. Применение получаемых профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы»

Практическое занятие № 11. «Первая помощь при угрожающих жизни состояниях. Правила вызова экстренных служб. Правила экстренной эвакуации. Первая помощь при ранениях и травмах».

Практическое занятие № 12. «Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации»

Практическое занятие № 13. «Правовые основы оказания первой помощи. Порядок оказания первой помощи. Экстренная эвакуация. Состояния, угрожающие жизни. Правила

вызова экстренных служб. Правила экстренной эвакуации»
Практическое занятие № 14. «Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при отравлении АХОВ»
Практическое занятие № 15. «Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ожогах и кровотечениях»
Практическое занятие № 16. «Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при остановке сердечной деятельности и синдроме длительного сдавливания»
Практическое занятие № 17. «Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при переломах»
Практическое занятие № 18. «Оказание ПМП при пищевом отравлении, при различных заболеваниях»

Тестирование

1. К глобальным проблемам обеспечения безопасности относятся:
1) здоровье человека и человечества;
2) экологическая;
3) охрана труда;
4) демографическая;
5) тсемейная;
6) информационная.

2. Предпосылки проблемы выживания человечества:
1) сохранение и развитие человека;
2) плодородие почвы;
3) рост уровня образования;
4) создание единой системы безопасности.

3. По характеру воздействия на человека опасности могут быть:
1) технологическими;
2) природными;
3) механическими;
4) биологическими;
5) социальными.

4. Основные сферы проявления опасностей:
1) бытовая;
2) спортивная;
3) творческая;
4) производственная;
5) физическая.

5. По величине ущерба угрозы могут быть:
1) существенными;
2) значительными;
3) безопасными;
4) предельными;
5) незначительными.

6. Причинами появления угроз могут быть:
1) халатность;
2) недосмотр;
3) преднамеренность;
4) вероятность;
5) стихийность.

7. Объекты производственной среды:
1) бригада;
2) предприятие;
3) отдел;
4) цех;
5) человек;
6) продукция.

8. Объекты опасностей и угроз:
1) литосфера;
2) биосфера;
3) гидросфера;
4) техносфера;
5) бытовая среда;
6) общество;
7) животный мир;
8) государство.

9. Расставьте в иерархической последовательности основные системы и направления безопасности:
1) государственная безопасность;
2) личная и коллективная безопасность;
3) глобальная безопасность;
4) охрана природной среды.

10. Элементы, входящие в систему «человек - среда обитания»:
1) городская среда;
2) бытовая;
3) экологическая;
4) природная;
5) производственная.

11. Какова последовательность в классификации основных форм труда:
1) групповые формы труда;
2) механизированные формы труда;
3) формы труда, связанные с управлением производственными процессами и механизмами;
4) формы труда, требующие значительной мышечной энергии;
5) формы труда, связанные с частично автоматизированным и полностью автоматизированным трудом.

12. Гомосфера - это:
1) пространство, где находится человек в процессе своей деятельности;
2) экологически опасный участок леса;
3) пространство, в котором совмещены рабочая зона и техносфера;

4) пространство, в котором возникают или постоянно существуют опасности.

13. Биосфера включает в себя:
1) атмосферу;
2) атмосферу, гидросферу и верхнюю часть оболочки земли глубиной до 4,5 км;
3) атмосферу, гидросферу и литосферу;
4) ионосферу.

14. По классу химических соединений вредные вещества в питьевой воде классифицируются следующим образом:
1) канцерогенные;
2) органические;
3) неорганические;
4) общетоксические.

15. «Аксиома о потенциальной опасности» предопределяет, что:
1) человек является источником многочисленных опасностей в окружающем мире;
2) существуют локальные и региональные опасности;
3) действия человека и среда обитания (прежде всего техносфера) обладают способностью генерировать вредные и опасные для жизнедеятельности факторы.

16. В рабочем помещении применены отделочные материалы
зеленого и фиолетового цветов. Это способствует:
1) умственной деятельности;
2) ощущению покоя;
3) стимуляции зрения;
4) общему возбуждению.

17. При температуре 28 С относительная влажность воздуха составила 93%. Ваше состояние:
1) нормальная работоспособность;
2) потребность в покое;
3) невозможность выполнения работы;
4) неприятные ощущения.

18.. Осветительные приборы подвешены к потолку параллельно оконным проемам, что обеспечивает последовательное отключение осветительных приборов в зависимости от интенсивности ес венного освещения. Подобное освещение называется:
1) общим;
2) аварийным;
3) местным;
4) охранным;
5) сигнальным.

19. У пострадавшего открытый перелом конечности, пульс на поврежденной конечности не определяется. Ваши действия и их последовательность при оказании первой медицинской помощи:
1) иммобилизация (создание неподвижности в месте перелома) с захватом суставов выше и ниже перелома;
2) иммобилизация непосредственно места перелома;
3) осторожное перемещение конечности, чтобы убедиться в появлении пульса;

4) наложение стерильной давящей повязки на рану.

20. Экспертиза зданий и сооружений на экологически опасных производственных объектах проводится:
1) один раз в три года;
2) по требованию органов Госгортехнадзора России;
3) периодически в процессе эксплуатации;
4) при выработке сроков службы зданий и сооружений, установленных проектом или другими документами.

21. Гигиенические нормативы условий труда - это:
1) условия труда, при которых воздействие на работающего вредных и опасных производственных факторов исключено;
2) уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной (не более 40 ч в неделю) работе не должны вызвать отклонений в состоянии здоровья;
3) уровни производственных факторов, воздействие которых на работающего приводит к ухудшению его здоровья;
4) условия труда, при которых не только сохраняется здоровье работающих, но и создаются предпосылки для поддержания высокого уровня работоспособности.

22. Оптимальная освещенность на поверхности рабочего стола в зоне размещения документа не должна быть:
1) более 600 лк;
2) более 300 лк;
3) менее 500 лк;
4) менее 600 лк.

23. К экобиозащитной технике относятся:
1) пылеулавливающее оборудование;
2) аппараты для очистки газов от газо- и парообразных загрязнителей;
3) современные водопроводные системы;
4) аппараты и системы очистки сточных вод.

24. К способам дезактивации относятся:
1) механический (срезание грунта, вспашка, засыпание);
2) физико-химический (водоструйный, паровой, гидроабразивный и т.д.);
3) температурный (замораживание);
4) температурный (нагревание).

25. Дезинфекция - это:
1) процесс уничтожения насекомых сельскохозяйственных вредителей;
2) процесс уничтожения и удаление возбудителей инфекционных болезней человека;
3) профилактические мероприятия и уничтожение грызунов с целью предотвращения распространения инфекционных заболеваний;
4) уничтожение и удаление возбудителей инфекционных заболеваний животных.

26. Речевая информация об угрозе ЧС (радиоактивное поражение, химическое, наводнение и т.д.) после звуковых сигналов "Внимание всем! ... » должна быть передана в течение:
1) 3 мин;
2) 5 мин;
3) 1 мин;

4) 10 мин.

27. Средства защиты населения в чрезвычайных ситуациях подразделяются на:
1) индивидуальные;
2) первой медицинской помощи;
3) групповые;
4) коллективные;

28. В результате ЧС пострадавший получил удар электротоком (отсутствует пульс, дыхание, сердцебиение). Последовательность действий при первой доврачебной помощи:
1) немедленно провести искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до появления сознания у пострадавшего;
2) наложить на участок воздействия тока сухую повязку;
3) прекратить воздействие электротока на пострадавшего;
4) давать пить много жидкости;
5) тепло укрыть.

29. Основным поражающим фактором при взрыве взрывного вещества конденсированного типа (гексоген, динамит и др.) является:
1) воздушная ударная волна;
2) химическое поражение;
3) тепловое поражение;
4) сочетание указанных факторов.

30. Коллективные средства защиты (защитные сооружения) предназначены для защиты населения от:
1) всех поражающих факторов в ЧС;
2) высоких температур, вредных газов, образующихся при горении предметов;
3) взрывоопасных радиоактивных, СДЯ8 и 08;
4) ударной волны и светового излучения ядерного взрыва.

31. Индивидуальные средства защиты включают в себя:
1) индивидуальный противохимический пакет (ИПП);
2) пакет перевязочный индивидуальный (ПП);
3) аптечка индивидуальная (АИ-2);
4) комплект иммобилизационных шин.

32. Экстренные меры защиты персонала объекта при ЧС:
1) оповещение персонала об опасности;
2) организация мониторинга состояния окружающей среды;
3) использование средств защиты в соответствии с развитием ЧС;
4) эвакуация работников.

33. Готовность человека к успешным действиям в условиях аварийной ситуации в наибольшей степени определяется (укажите приоритеты):
1) уровнем профессиональной подготовки;
2) индивидуальностью, личностью человека;
3) отсутствием всей полноты информации о наступившем событии;
4) наличием средств для предупреждения и ликвидации опасности.

35. К факторам, определяющим способность оператора противостоять опасности,

относятся:
1) фактор демографического характера;
2) психобиологический фактор;
3) репродуктивный фактор;
4) психофизиологический фактор.

36. Деятельность оператора отличается от других видов трудовой деятельности:
1) постоянным наличием фактора «дефицит времени»;
2) удаленностью от предмета труда, дистанционным воздействием на предмет труда;
3) уровнем нагрузки на сенсорный компонент (при этом до 90% информации приходится на зрительный анализатор);
4) выполнением множества разнообразных, часто несхожих между собой функций (наблюдение, управление, переговоры и др.);
5) ответственностью за принятие решений.

37. Руководитель объекта экономики (работодатель) несет ответственность за несчастные случаи, происшедшие с работниками:
1) в течение рабочего времени на территории организации (предприятия);
2) в течение рабочего времени вне территории организации (предприятия);
3) по окончании работы, во время приведения в порядок рабочей одежды;
4) в быту.

38. На безопасность человека как звена технической системы ока¬зывают наиболее сильное влияние следующие мотивы его де¬ятельности (ранжируйте ответы):
1) мотив удовлетворенности;
2) мотив материального вознаграждения;
3) трудоохранный мотив;
4) мотив в потребности к постоянному повышению профессио¬нального уровня.

39. Внеплановый инструктаж по технике безопасности проводится:
1) при изменении технологического процесса;
2) при смене руководства;
3) при поступлении на работу;
4) во всех указанных случаях.

40. Из-за сбоев в компьютерной сети диспетчер не получил полные данные о движении самолета, в результате чего поспешные действия привели к ошибочным командам. Ранжируйте последовательную связь ошибочных действий во времени:
1) ошибки выполнения конкретных действий;
2) ошибки в ориентации;
3) ошибки принятия решения;
4) ошибки профессиональной подготовки диспетчера к действиям в экстремальной ситуации.

41. Психофизическое качество работника, влияющее на безопасность трудового процесса, - это:
1) психическое состояние;
2) отношение к работе;
3) сенсомоторная координация;
4) способность к концентрации внимания.

42. Декларация безопасности является обязательной для:
1) производств, включенных в специальный федеральный перечень;
2) особо опасных производств;
3) всех промышленных предприятий;
4) всех предприятий, ведомств и организаций.

43. В соответствии с порядком расследования и учета несчастных случаев на производстве расследованию и учету подлежат:
1) острые отравления;
2) телесные повреждения, нанесенные животными (например, работнику лесного хозяйства);
3) укусы насекомых, повлекшие за собой необходимость перевода на другую работу (например, при следовании работника к месту командировки);
4) травмы, полученные в результате стихийных бедствий, независимо от времени и места события.

44. Система стандартов безопасности труда включает в себя:
1) организационно-методические стандарты;
2) стандарты минимальных требований по безопасному ведению работ;
3) стандарты требований и норм по видам опасных и вредных производственных факторов;
4) стандарты требований к средствам защиты работающих.

45. Работник получил травму, выполняя задание по устному распоряжению работодателя, которое не входило в его трудовые обязанности. Кроме того, между работодателем и работником не был заключен трудовой договор не по вине работника, хотя последний работал календарный месяц. Подлежит ли несчастный случай расследованию и учету в соответствии с действующим законодательством:
1) подлежит, если работник проработал больше месяца;
2) не подлежит, так как не был заключен трудовой договор;
3) подлежит;
4) не подлежит, так как действия работника не входили в его трудовые обязанности.

46. К нормативным актам системы управления и правового регулирования безопасности жизнедеятельности относятся:
1) стандарты предприятия;
2) инструкции по охране труда;
3) стандарты Системы стандартов безопасности труда;
4) отраслевые стандарты;
5) опытно-конструкторские разработки в области создания средств индивидуальной и коллективной защиты работников.

47. Система управления охраны труда на предприятии предусматривает участие в ней:
1) директора, его заместителей, главного инженера, руководителей структурных подразделений;
2) всех представителей администрации и структурных подразделений: от бригадиров и мастеров до директора;
3) директора, заместителей директора, главного инженера, руководителей подразделений, выполняющих специализированные функции управления охраной труда.

48. Следующие правовые и нормативно-технические основы обеспечения безопасности жизнедеятельности относятся к законам:

1) Федеральный закон «Об основах охраны труда» (1999 г.);
2) постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле за соблюдением законодательства Российской Федерации о труде и охране труда» (1999 г.);
3) постановление Правительства РФ «Об экспертизе условий труда» (1999 г.);
4) комплекс стандартов «Безопасность в чрезвычайных ситуациях»;
5) постановление Правительства РФ «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (1995 г.).

49. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний делятся на: (ОК-9)
1) технические, организационные, психологические;
2) технические, организационные, санитарно-гигиенические;
3) социальные, организационные, санитарно-гигиенические;
4) психологические, организационные, санитарно-гигиенические.

50. К показателям экономической безопасности относятся следующие параметры:
1) уровень и качество жизни;
2) норма безработицы;
3) государственный долг;
4) территория страны;
5) ресурсный потенциал.

51. Очередность в пони мании экономической безопасности как многоуровневого явления такова:
1) отдельного региона;
2) организации или предприятия;
3) России в целом;
4)гражданина и предпринимателя.

52. Указанные угрозы экономической безопасности не являются внутренними:
1) криминализация экономики;
2) высокий уровень внешнего долга;
3) низкая конкурентоспособность экономики;
4) приобретение иностранными фирмами российских предприятий;
5) высокий уровень инфляции.

53 Функции обеспечения национальной безопасности возложены на:
1) Государственную Думу РФ;
2) Министерство финансов; РФ
3) Совет Безопасности ООН;
4) Международную организацию труда.

54. Указанные элементы экономической безопасности предприятия не являются основными:
1) социальные;
2) финансовые;
3) информационные;
4) экологические;

5) культурные.

55. Последовательность практических действий СЭБ организации такова:
1) определение мероприятий по нейтрализации угроз
2) анализ и оценка возникших угроз;
3) деятельность по нейтрализации угроз безопасности;
4) система предупредительных (превентивных) мер;
5) мониторинг и выявление угроз безопасности.

56. Государственный приоритет в стратегии экономической безопасности Российской Федерации (в реальном секторе экономики) принадлежит:
1) обеспечению способности экономики функционировать в режиме расширенного воспроизводства без критической зависимости от импорта;
2) повышению эффективности использования природных ресурсов;
3) улучшению использования имеющихся производственных мощностей;
4) росту производства при сохранении имеющейся промышленной структуры.

57. Ведет ли увеличение износа основных фондов промышленности к возрастанию риска крупных ЧС техногенного характера:
1) ведет к возникновению ЧС антропогенного характера;
2) ведет, если одновременно протекают два процесса: старение производственного оборудования и увеличение износа основных фондов;
3) ведет;
4) ведет при уровне износа основных фондов промышленности (в целом) 50% и выше.

58. Развитию службы здравоохранения, предупреждению заболеваний, улучшению условий окружающей среды способствует следующая международная организация:
1) МАГАТЕ;
2) ЮНЕСКО;
3) ВОЗ.

59. Международными организациями принимаются следующие нормативно-правовые документы:
1) конвенции;
2) положения;
3) законы;
4) указы.

60 Международным кодексом труда называют следующую международную организацию:
1) ВОЗ;
2) МОТ;
3) ВМО;
4) МОГО.

61. Основные направления международного сотрудничества в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды:
1) международные организации;
2) международные неправительственные организации;
3) международные правительственные организации;
4) многосторонние и двусторонние связи;
5) международные конвенции и соглашения.

62. Эта международная организация занимает центральное место в системе межгосударственных организаций:
1) МОТ;
2) ОБСЕ;
3) ООН;
4) «Гринпис».

63. Международные неправительственные организации, занимающиеся природоохранными проблемами:
1) Международный союз охраны природы и природных ресурсов;
2) Всемирный фонд дикой природы;
3) ЮНЕП («Программа ООН по окружающей среде»);
4) «Гринпис».

64. Проблемами ЧС специализированно занимаются следующие международные организации:
1) Международная организация гражданской обороны;
2) Межгосударственный экологический Совет стран СНГ;
3) Европейский учебный центр подготовки к стихийным бедствиям;
4) Международное агентство по атомной энергии.

65. Международная конвенция о запрещении разработки, производства, накопления и применения химического оружия и о его уничтожении:
1) запрещает все виды деятельности с химическим оружием (кроме разрешенных);
2) требует ликвидации некоторых опасных видов химического оружия;
3) требует уничтожения имеющихся запасов химического оружия;
4) внедряет в международную практику механизм глобального контроля за разработкой, производством и уничтожением опасных химических веществ и вооружений.

66. Основные тематические и региональные направления деятельности России в области международного сотрудничества:
1) предотвращение дальнейшего ущерба для глобального климата с необратимыми последствиями для будущих поколений;
2) рациональное использование ресурсов пресной воды;
3) обеспечение гигиенической безопасности жилища;
4) сохранение биологического разнообразия.

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	**1**	**34**	**3**
2	**4**	**35**	**1**
3	**4**	**36**	**1**
4	**1**	**37**	**1**

5	**2**	**38**	**4**
6	**2**	**39**	**4**
7	**3**	**40**	**3**
8	**1**	**41**	**2**
9	**2**	**42**	**1**
10	**3**	**43**	**3**
11	**1**	**44**	**4**
12	**2**	**45**	**2**
13	**2**	**46**	**1**
14	**3**	**47**	**2**
15	**1**	**48**	**4**
16	**4**	**49**	**1**
17	**3**	**50**	**2**
18	**2**	**51**	**1**
19	**2**	**52**	**4**
20	**3**	**53**	**1**
21	**1**	**54**	**3**
22	**2**	**55**	**1**
23	**1**	**56**	**1**
24	**3**	**57**	**2**
25	**2**	**58**	**3**
26	**2**	**59**	**3**
27	**1**	**60**	**2**
28	**3**	**61**	**1**
29	**1**	**62**	**3**
30	**1**	**63**	**1**
31	**2**	**64**	**1**
32	**3**	**65**	**1**
33	**1**	**66**	**1**

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Зачет с оценкой

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

- «Отлично» студент твёрдо знает программный материал, демонстрирует необходимый уровень компетенций, свободно владеет понятийным аппаратом.
- «Хорошо» студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне компетенции, допускает непринципиальные неточности.
- «Удовлетворительно» студент обнаруживает знания только основного материала, допускает ошибки принципиального характера, демонстрирует не до конца сформированные компетенции.
- «Неудовлетворительно» студент не усвоил основное содержание материала, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

3. Перечень примерных вопросов к зачету.

1. Система «человек – среда обитания». Основные понятия и определения.
2. Риск - измерение риска, разновидности риска.
3. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.
4. Опасности в системе «человек – среда обитания». Аксиома о потенциальной опасности.
5. Характеристика и классификация ЧС природного характера.
6. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Правила личной гигиены и здоровье человека.
7. Характеристика и классификация ЧС природного характера.
8. Гражданская оборона. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной.
9. Основные признаки жизни у пострадавшего. Причины нарушения дыхания и кровообращения. Способы проверки сознания, дыхания, кровообращения у пострадавшего.
10. Классификация видов пожаров и их особенности. Основные причины и источники пожаров и взрывов.
11. Классификация чрезвычайных ситуаций. Краткая характеристика.
12. Алгоритм проведения сердечно-легочной реанимации. Ошибки и осложнения, возникающие при выполнении реанимационных мероприятий.
13. Вред, ущерб - экологический, экономический, социальный. Аксиома о потенциальной опасности деятельности.
14. Основные задачи, решаемые гражданской обороной.
15. Порядок оказания первой помощи при частичном и полном нарушении проходимости верхних дыхательных путей, вызванном инородным телом у пострадавших в сознании, без сознания.
16. Ядерное, химическое и биологическое (бактериологическое) оружие.
17. Принципы организации и ведения гражданской обороны.
18. Первая помощь при кровотечениях, травмах различных областей тела.
19. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.

20. Этапы реанимации. Основные ошибки при проведении реанимации.
21. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
22. Опасности, вредные и травмирующие факторы. Критерии комфортности и безопасности техносферы. Показатели негативности техносферы.
23. Спасательные работы при чрезвычайных ситуациях.
24. Виды ожогов, их признаки. Оказание первой помощи.
25. Чрезвычайные ситуации военного времени.
26. Понятие биосферы и техносферы. Производственная, го¬родская, бытовая, природная среды и их краткая характеристика.
27. Холодовая травма, ее виды. Основные проявления переохлаждения (гипотермии), отморожения, оказание первой помощи.

Время проведения зачета

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной дисциплине)

ОП 12. Моделирование профессиональной деятельности

специальность

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОП 12. Моделирование профессиональной деятельности разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Технологии и поварского дела»

Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 14

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 12. Моделирование профессиональной деятельности подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	- прогнозировать спрос на кулинарную продукцию - проектировать и разрабатывать продукцию, используя нормативные и технологические документы - планировать и разрабатывать технологический процесс - разрабатывать систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП - осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области организации работы предприятий общественного питания	− виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; −способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; −санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; −последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; − ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарных блюд, кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; − современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; − рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - требования нормативных документов к предприятиям общественного питания - оперативное планирование - технологическую документацию на продукцию общественного питания - систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой учебной дисциплины ОП 12. Моделирование профессиональной деятельности предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Проектирование и разработка продукции	практическая работа лабораторная работа самостоятельная работа
2	Раздел 2. Система безопасности предприятий общественного питания, основанная на принципах ХАССП	практическая работа самостоятельная работа

Форма промежуточного (итогового) контроля – зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- выполнение практических работ,
- выполнение лабораторных работ

2. Критерии оценивания текущего контроля

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических, лабораторных работ по учебной дисциплине ОП 12 Моделирование профессиональной деятельности

Практические занятия по дисциплине ОП 12 Моделирование профессиональной деятельности проводятся в виде проектной работы. Общая тема проекта: **«**Разработка блюда в предприятии общественного питания и внедрение его с учетом системы безопасности, основанной на принципах ХАССП»

Раздел 1. Проектирование и разработка продукции

Цель выполнения практических работ раздела – проведение практического исследования (мониторинга) действующего предприятия на предпосылки внедрения в меню нового блюда (группа блюд-по выбору), разработку его, практическое приготовление

Практическая работа 1 «Анализ деятельности предприятия»

Цель: Охарактеризовать предприятие, прогнозировать спрос и предложение по внедрению нового блюда, используя методы эмпирического уровня, ранее полученные знания

Задание:

1. Выполнить практическое задание.
2. Сделать вывод.

Критерии оценки:

Если студенты четко и правильно выполнили задания, используя информационные источники, собственные исследования в соответствии с нормативной документацией, правильно выполнили расчет, составили технологическую документацию, работа оценивается в виде «зачета».

Практическая работа 2 «Проектирование и разработка продукции»

Цель: Проанализировать выпуск блюд на предприятии, разработать новое блюдо, использовав нормативную документацию, провести отработку блюда, составить технологическую документацию

Задание:

1. Выполнить практическое задание.
2. Сделать вывод.

Критерии оценки:

Если студенты четко и правильно выполнили задания по разработки ассортиментного минимума, учитывая концепцию предприятия, правила составления меню, технологический процесс и особенности приготовления блюд в соответствии с нормативной документацией, правильно выполнили расчет, а также, правильно рассчитали акт проработки фирменного блюда, составили технологические документы работа, представили фото готового блюда - оценивается в виде «зачета».

Практическая работа 3. «Анализ деятельности предприятия»

Цель: Охарактеризовать предприятие и проанализируйте его используя методы эмпирического уровня, ранее полученные знания

Задание

1. Изучите нормативную документацию
2. Выполните задание
3. Сделайте выводы

Ход выполнения

1. Сделайте выбор предприятия общественного питания
2. Изучите ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания
3. Дайте общую характеристику предприятия

При представлении характеристики, в обязательном порядке необходимо раскрыть следующие вопросы:

3.1. Определить тип предприятия,
3.2. Определить концепцию предприятия
3.3. Определить режим работы,

3.4. Определить количество посадочных мест

3.5. Определить формы обслуживания посетителей

- ✓ Информацию представьте согласно ГОСТ 30389-2013, пункт 4;
- ✓ Сделайте выводы о соответствии предприятия, используя пункты ГОСТ 30389-2013 Определить предоставление основных и дополнительных услуг (производство)
- ✓ Используйте информацию ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания заполните таблицу 1.

Таблица1- Основные и дополнительные услуги предприятия

Основная услуга	Дополнительные услуги

3.6. Определить поставщиков предприятия (задействованных в поставке продуктов, внедряемого блюда), заполнив таблицу

Таблица 2 - Поставщики предприятия

№ п/п	Поставщик	Поставляемая группа товаров	Примечание
1.	ООО…	Овощи	

Проанализируйте деятельность предприятия и соответствие его ГОСТ

Критерии оценки:

Если студенты четко и правильно выполнили задания, используя информационные источники, собственные исследования в соответствии с нормативной документацией, правильно выполнили расчет, составили технологическую документацию, работа оценивается в виде «зачета».

Лабораторные работы «Отработка рецептур внедряемого блюда»

Цель - приготовление разнообразных групп блюд с учетом современных тенденций, формирование умений составление технологической документации с учетом адаптации рецептуры.

Лабораторная работа 1. «Приготовление холодных блюд и закусок»

Тема: Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации холодных закусок из кальмаров.

Цель лабораторной работы: Формировать умения и навыки приготовления, современного оформления, отпуска: Кальмаров с овощами, Кальмаров, фаршированных омлетом с грибами, Нежного кальмара, с соцветиями цветной капусты, зелёным яблоком, нежной морковью, на спагетти из омлета в форме из заварного теста, с майонезом, оформленного микрозеленью, укропом, семенами кунжута

Ход работы

- организация группы**;**
- сообщение и запись темы, цели работы, вводный инструктаж;
- расчет сырья для приготовления, составление ТК**;**
- составление сырьевой ведомости (для получения сырья у дежурных)**;**
- актуализация знаний согласно заданию**;**
- выполнение заданий лабораторной работы**;**

- завершение работы;
- сдача отчетов;
- оценивание.

Лабораторная работа 2. «Приготовление холодных блюд и закусок»

Тема: Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации холодных закусок из кальмаров.

Цель лабораторной работы: Формировать умения и навыки приготовления, современного оформления, отпуска «Кальмаров с овощами по - монастырски; оформленных микрозеленью; Мусса из кальмаров в виде рулета с гарниром из «лодочек» лука с грибами, с соусом майонез «Равигот с вином и каперсами; Кальмаров с овощами и медово – соевым соусом, оформленных микрозеленью».

Ход работы

- организация группы;
- сообщение и запись темы, цели работы, вводный инструктаж;
- расчет сырья для приготовления, составление ТК;
- составление сырьевой ведомости (для получения сырья у дежурных);
- актуализация знаний согласно заданию;
- выполнение заданий лабораторной работы;
- завершение работы;
- сдача отчетов;
- оценивание.

Лабораторная работа 3. «Приготовление горячих блюд»

Тема: Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рубленого мяса говядины.

Цель лабораторной работы: Формировать умения и навыки, приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из рубленого мяса говядины: Биточков по-восточному с гарниром из кус-кус, рататуем, соусом из сливок с грибами; Котлет рубленых, запечённых под молочным соусом, с рассыпчатой гречневой кашей, гарниром из овощей, соусом красным основным; Рулета из рубленого мяса говядины с фаршем из варёного перепелиного яйца, пассерованного репчатого лука, зелени, с рассыпчатой перловой кашей, гарниром из овощей, кисло-сладким соусом.

Ход работы

- организация группы;
- сообщение и запись темы, цели работы, вводный инструктаж;
- расчет сырья для приготовления, составление ТК;
- составление сырьевой ведомости (для получения сырья у дежурных);
- актуализация знаний согласно заданию;
- выполнение заданий лабораторной работы;
- завершение работы;
- сдача отчетов;
- оценивание.

Лабораторная работа 4. «Приготовление горячих блюд»

Тема: Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рубленого мяса говядины.

Цель лабораторной работы: Формировать умения и навыки, приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из рубленого мяса говядины: «Мусса из лопатки говядины в форме треугольника, фаршированного черносливом, фисташками, прослойками

нежного омлета в обрамлении лука-порея; приготовленного при низких температурах, расположенного на подложке из поленты, дополненного лодочками из репчатого лука с нежными шариками тыквы и цуккини украшенными микро зеленью, в сопровождении сливочно - грибного соуса; Зраз рубленых с припущенным булгуром, жареными баклажанами ,грибами и луковым соусом; биточков, запечённых под соусом из сливок с рисом и спагетти из овощей.

Ход работы

- организация группы**;**
- сообщение и запись темы, цели работы, вводный инструктаж;
- расчет сырья для приготовления, составление ТК**;**
- составление сырьевой ведомости (для получения сырья у дежурных)**;**
- актуализация знаний согласно заданию**;**
- выполнение заданий лабораторной работы**;**
- завершение работы**;**
- сдача отчетов**;**
- оценивание.

Раздел 2. Система безопасности предприятий общественного питания, основанная на принципах ХАССП

Цель выполнения практических работ раздела – проведение практического исследования (мониторинга) действующего предприятия на предпосылки внедрения в меню нового блюда (группа блюд-по выбору), разработку его, практическое приготовление.

Практическая работа 1. «Организация системы ХАССП на производстве»

Цель: Формировать умения на основании изученного материала, рассмотреть технологический процесс внедряемого блюда с точки зрения принципов ХАСС- Описание блюда, составление его процессной диаграммы, анализа опасных факторов, критических точки (ККТ), установление критических пределов, согласно процессной диаграммы, блок-схемы процесса производства. А также установление предельных значений и корректирующих действий по возможным отклонениям, определение предупредительных мероприятий

Задание:

1. выполнить практическое задание;
2. сделать вывод.

Критерии оценки:

Если студенты четко и правильно составили процессорную диаграмму по внедряемому блюду, определили, проанализировали опасные факторы, критические точки, согласно принципов ХАССП, составили корректирующие действия, работа оценивается в виде «зачета».

Практическая работа 2. «Составление плана ХАССП»

Цель: Формировать умения у студентов, использовать полученные данные по составлению Плана ХАССП

Задание:

1. выполнить практическое задание;
2. сделать вывод.

Критерии оценки:

Если студенты четко и правильно, используя анализ исследований, составили План ХАССП, согласно организации технологического процесса внедряемого блюда - работа оценивается в виде «зачета».

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 12 Моделирование профессиональной деятельности – зачет с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и лабораторных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием УД.

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по УД ОП 12 Моделирование профессиональной деятельности с целью установления их готовности к написанию выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины ОП 12 Моделирование профессиональной деятельности

Принципы отбора содержания зачета:

Ориентация на требования к результатам освоения УД ОП 12 Моделирование профессиональной деятельности, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ОП 12 Моделирование профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация проводятся в виде защиты проектной работы, которая состоит из пройденных практических и лабораторных работ. Общая тема проекта «Разработка блюда в предприятии общественного питания и внедрение его с учетом системы безопасности, основанной на принципах ХАССП»

При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой студенты защищают разработанный проект, используя презентацию.

До защиты проекта студентам необходимо сдать письменную работу по проекту, где представлено внедряемое блюдо (этапы технологической отработки) и план ХАССП по организации технологического процесса приготовления данного блюда

Показатели оценки проектной работы

№ п/п	Параметры (показатели качества)	Основные индикаторы
1.	Обоснование актуальности выбранного предприятия	-Выполнены достаточные исследования, подтверждающие внедрение нового блюдо
2	Полнота, корректность и соответствие исследовательской теме	- Цель соответствует проблеме исследования; - Сформулированы задачи, позволяющие достичь цели исследования;
3	Соответствие содержания работы теме исследования	- Соответствует целевой установке и задачам исследования; - Отражает полноту реализации цели исследования; - Отражает готовность к решению задач основных видов профессиональной деятельности, указанных для специалиста в ФГОС комплексность и интегративность работы
4	Ясность, логичность изложения содержания	- Теоретическое обоснование выполнено системно и логично; - Язык и стиль изложения содержания соответствуют жанру исследовательской работы; - теоретические знания соответствуют требованиям ФГОС

5	Уровень и корректность использования методов исследования	- Умение выбрать и обосновать методы и средства решения проблемы; - Корректность использования методов исследования.
6	Анализ результатов и выводы	- Имеются заключительные выводы и предложения - Прослеживается личностная позиция авторов в выводах.
7	Оформление работы	- Работа имеет четкую структуру; - Работа оформлена с применением компьютерных технологий; - Оформление работы соответствует стандарту колледжа
8	Защита проектной работы	Использование компьютерных технологий

Критерии оценки:

Если студенты четко и правильно обосновали выбор предприятия, в работе прослеживается логика, самостоятельность, грамотно используются Федеральные Законы, нормативные документы, правильно выполнены расчеты, приготовлено блюдо (представлены фото); технологические документы составлены в соответствии с ГОСТами, работа выполнена в полном объеме, сдана в срок, соблюдены все правила оформления работы, презентация составлена в соответствии с требованиями и раскрывает цель работы, оценка – «отлично»

Если студенты правильно обосновали выбор предприятия, в работе прослеживается логика, но не достаточно связанная; используются Федеральные Законы, нормативные документы; расчеты выполнены с некоторыми недочетами, приготовлено блюдо (представлены фото) и оно требует некоторой доработки; технологические документы составлены в соответствии с ГОСТами, работа выполнена в полном объеме, сдана в срок, есть некоторые недочеты в оформлении работы и презентации, оценка – «хорошо»

Если студенты не достаточно четко обосновали выбор предприятия, в работе прослеживается материал логически не связанный с темой; Федеральные Законы, нормативные документы использованы ; расчеты выполнены с некоторыми недочетами; технологические документы составлены в соответствии с ГОСТами, работа выполнена не в полном объеме, блюдо, приготовленное требует доработки (не представлены фото отработки), работа сдана с опозданием, в оформлении и презентации работы есть отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям , оценка – «удовлетворительно»

Если студенты не обосновали выбор предприятия, в работе прослеживается материал логически не связанный с темой, либо заимствована из сети Интернет.; Федеральные Законы, нормативные документы не использованы ; расчеты выполнены с ошибками; технологические документы не соответствуют ГОСТам, блюдо требует серьезной доработки(не представлено фото отработки), работа выполнена не в полном объеме, сдана с опозданием, в оформлении и презентации работы много нарушений правил оформления, оценка – «неудовлетворительно»

Время проведения зачета

Для защиты проекта студентам предоставляется 30 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки письменной работы и защиты с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

специальность
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

И. А. Колченко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств.....4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля.....8
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля.....32

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, экзамена (квалификационного) по завершению изучения профессионального модуля в целом. Формой проведения экзамена квалификационного представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю. В промежуточной аттестации принимают участие преподаватели колледжа, осуществляющие руководство практиками и теоретическим обучением по МДК модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

МДК 01.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Учебная практика УП 01

Производственная практика ПП 01

2.Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-	- требования охраны труда, пожарной безопа организации питания; - виды, назначение, правила безопасной экспл производственного инвентаря, инструментов, правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, услов экзотических и редких видов сырья, изготовленн рецептуру, методы обработки экзотических полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработ правила охлаждения, замораживания, условия продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты.

	эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

Форма промежуточного контроля – экзамен

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ.01

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

МДК 01.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 1.1** Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный или письменный опрос Тестирование Выполнение практических работ
2	**Тема1.2**. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них Технологический цикл. Безопасность	Устный опрос или письменный Тестирование Выполнение практических работ
3	**Тема 1.3** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Устный или письменный опрос Тестирование Выполнение практических работ

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства

1	**Тема 2.1**. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Устный или письменный опрос Тестирование Выполнение практических работ Выполнение
2	**Тема 2.2**. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы **Тема 2.3.** Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный или письменный опрос Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
3	**Тема 2.5**. Обработка, подготовка мяса и мяса диких животных **Тема2.6**. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный или письменный опрос Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
4	**Тема 2.7**. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи **Тема2.8**. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный о или письменный прос Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ПМ.01 в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос (устный или письменный),
- выполнение заданий практических работ,
- тестирование.
- выполнение заданий лабораторных работ

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных

	сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболееважной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках,которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью; – в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; – в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).

«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); – допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по даннойтеме в полной мере.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. При оформлении практического лабораторного занятия в тетради обучающийся должен обязательно указать номер и тему занятия, её цель. Далее необходимо оформить ход практического занятия, оставив место для расчётных данных. В конце занятия обучающийся должен подвести итоги работы и сделать выводы.

Оценка «зачтено» по лабораторной работе студенту выставляется в том случае, если он правильно выполнил расчет сырьевой ведомости, организовал рабочее место, соблюдал технологические и санитарные правила при выполнении задания, активно работал на всех этапах урока, сумел отметить дефекты приготовленных блюд при дегустации, объяснить причины их возникновения, оформил отчет о проделанной работе, правильно выполнил отчёт.

В случае невыполнения требований, приготовления блюд, не отвечающих требованиям к качеству, студенту предлагается повторное выполнение работы.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно

При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

Комплекты примерных заданий

Вопросы для устного / письменного опроса

МДК 01.01 для текущего контроля успеваемости студентов

Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Классификация полуфабрикатов: По виду сырья (овощные, мясные, рыбные), по способу обработки, по степени готовности.
2. Ассортимент полуфабрикатов сложного ассортимента: Чем они отличаются от простых?
3. Международные термины: Понятия, используемые в ресторанном бизнесе при обработке сырья (напр., *sous-vide* для полуфабрикатов).
4. Адаптация рецептур: Правила изменения рецептур и разработки авторских полуфабрикатов.
5. Органолептическая оценка: Показатели качества полуфабрикатов (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них Технологический цикл. Безопасность

1. Подготовка к реализации (Хранение и упаковка)
2. Маркировка: Правила маркировки и сроки хранения ПФ (мясных, рыбных, овощных).
3. Оборудование: Правила работы в мясном, рыбном и овощном цехах.
4. Охлаждение: Режимы хранения полуфабрикатов (температура, влажность). [1, 2, 3]

Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

1. Санитарные требования: СанПиН при обработке сырья, товарное соседство.
2. Организация рабочих мест: Овощной цех, мясной цех, рыбный цех.
3. Использование оборудования: Правила безопасной эксплуатации овощерезательных машин, мясорубок, слайсеров.
4. Температурный режим: Хранение полуфабрикатов.

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

1. Обработка: Механическая обработка редких овощей: первичная обработка, виды нарезки (простые и сложные).
2. ПФ из овощей: Подготовка редких овощей для фарширования .
3. Экзотические овощи: Подготовка артишоков, спаржи, фенхеля.
4. Грибы: Первичная обработка свежих, сушеных, соленых грибов.

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Обработка: Размораживание экзотических и редких видов рыбы. Способы обработки
2. Полуфабрикаты: Подготовка сложных полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы для жарки основным способом, во фритюре, запекания.
3. Филе: Нарезка филе рыбы (чистое филе, филе с кожей/реберными костями).
4. Кнельная/клетная масса: Технология приготовления и ассортимент ПФ из рыбной рубленой массы.
5. Морепродукты: Обработка креветок, кальмаров, мидий

Тема2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных
Тема2.5. Обработка, подготовка мяса и мяса диких животных изделий сложного ассортимент

1. Разделка: Последовательность разделки, обвалки и жиловки мяса диких животных. Назначение отрубов.
2. Полуфабрикаты (ПФ): Ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых ПФ из говядины, свинины, баранины. Технология подготовки ПФ для жарки, тушения, варки.
3. Рубленые ПФ: Подготовка мясной котлетной массы. Виды рубленых ПФ (котлеты, бифштексы, шницели). Сравнительная характеристика натуральной и котлетной рубки.
4. Современные методы: Применение технологии Sous-Vide для подготовки мясных ПФ.

Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи

1. Обработка: Последовательность первичной обработки дичи (потрошение, зачистка, обмывание).
2. Полуфабрикаты: Технология приготовления сложных, фаршированных ПФ, «котлет по-киевски», шницелей по-столичному.
3. Разделка: Разделка дичи на филе (для кулинарных изделий) и на части (для тушения/жарки). [1

Типовые тестовые задания по МДК 01.01 для текущего контроля успеваемости студентов

Тема 1.1 «Классификация и ассортимент. Международные термины . Принципы технологического процесса»

№п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Укажите, из предложенных методов, основные методы классификации ассортимента полуфабрикатов	А.-Иерархический метод Б. – Фасетный метод В.- Алфавитный метод Г.- Сравнительный метод
2.	Укажите, от каких показателей зависит ассортимент полуфабрикатов на предприятии различной мощности?	А.-от типа предприятия Б. – от наличия сырья В.- от вида и кондиции сырья Г.- от организации производства
3.	Укажите, три термина в области кулинарного искусства	А.-профессионального кулинарного мастерства Б. – фундаментальных кулинарных понятий. В.- применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях Г.- одновременного кулинарного приема Д.-специальный кулинарный
4.	Укажите, какие термины употребляются как профессиональные?	А.-варка, тушение, жарение, запекание Б. – Бланширование, брезирование, пассерование В.- пассерование, запекание, варка на пару Г.- папильоты, пикули

		Д.-дизайн блюда,каннелирование
5.	Укажите,с каких показателей начинается разработка рецептуры?	А.-подготовка проекта документов Б. – нормативы по предельно допустимым отклонениям В.- технологические инструкции Г.- метод совместимости несовместимости Д.-основных требований
6.	Укажите,на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?	А.-сборника рецептур, технико-технологических карт Б. – паспорта В.- инструкции Г.- методики Д.-предельной области
7.	Укажите, какой вес имеет готовое порционное блюдо?	А.-в граммах Б. –в килограммах В.-в средних показателях Г.- в суммированных показателях Д.- в регламентирующих показателях
8.	Укажите, что именно отражает принцип сбалансированности?	А.-основные пищевые вещества – белки, жиры, углеводы Б. – наилучшее использование В.-использование современных инструментов для приготовления блюд Г.- содержание углеводов и белка
9.	Укажите, как влияет принцип рационального использования сырья и отходов на приготовление блюд?	А.-наилучшее использование потребительских свойств сырья Б. – сочетание мяса и рыбы с овощными гарнирами В.-замена одних продуктов другими Г.- наилучшее использование без солевой диеты
10.	Перечислите основные этапы технологического процесса	

Ключ к тесту

№ п/п	Ответ
1.	А,Б
2.	А,В
3.	А,Б,В
4.	А
5.	Б,Г,Д
6.	А
7.	А
8.	А
9.	А
10.	прием и хранение сырья; . производство полуфабрикатов; . производство готовой продукции; . реализация готовой продукции

Тема1.2 «Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Технологический цикл. Безопасность»

№п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Перечислите основные этапы технологического процесса	
2.	Укажите, какие способы обработки сырья действуют на стадии обработки?	А.- первичная, или механическая кулинарная обработка

		Б. – тепловая обработка В.-вторичная обработка Г.- второстепенная обработка
3.	Укажите, какие способы обработки необходимо использовать, для получения готовой продукции?	А.-первичная обработка Б. – тепловая кулинарная обработка В.-биологическая обработка Г.- химическая обработка
4.	Укажите, что необходимо сделать с рыбой, чтобы придать определенную форму?	А.-разделка на филе, порционирование Б. – смешать, перемешать В.-перебрать, сравнять Г.- накрыть, отложить
5.	Дайте определение. ХАССП –это	
6.	Укажите виды опасностей	А.-биологические Б. – радиактивные В.-физические Г.- химические
7.	В чем состоит смысл системы ХАССП	
8.	Укажите, какой контроль соблюдается с принципами ХАССП?	А.-потребления Б. – производственный В.-унификация Г.-реализации
9.	Укажите, какие нормативные документы необходимо учитывать при использовании принципов ХАССП?	А.- правовые Б. – нормативно -технические В.-технологические Г.- затрудняюсь ответить
10.	Найдите соответствие Маркировка досок по цвету в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: 1 красная- 2. синяя- 3. желтая – 4. коричневая- 5. зеленая – 6. белая –	1. зеленые овощи 2. сырая рыба 3. птица 4. мясо 5. п/ф высокой степени готовности 6. готовые продукты

Ключ к тесту

№ п/п	Ответ
1.	А
2.	Б
3.	А
4.	А
5.	означает «Анализ рисков и критические контрольные точки». Это система, которая определяет, идентифицирует, **оценивает и контролирует риски,** представляющие серьезную угрозу безопасности пищевой продукции
6.	В
7.	Это система, которая определяет, идентифицирует, **оценивает и контролирует риски,** представляющие серьезную угрозу безопасности пищевой продукции
8.	Б
9.	Б
10.	1-4, 2-2,3-3, 4-5.5-1,6-6

Тема 1.3 «Способы хранения, организация приемки сырья. Организация технологических процессов приготовления полуфабрикатов»

№п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Цель внедрения инновационных технологий	А.- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции Б. – продление сроков годности В.-обеспечение правильной работы оборудования Г.- обеспечение личной гигиены
2.	Укажите, какие технологии и оборудование разработаны в России в настоящее время, для замораживания плодов и овощей?	А.-замораживание в жидком азоте Б. – замораживание при температуре -25С В.-медленное замораживание Г.-постепенное замораживание
3.	Процесс, который снижает температуру продукта с +75˚С до +5˚С за 1-2 часа. Продукт может хранится +2; +3˚С в течение 6 дней.	А - охлаждение Б. – интенсивное охлаждение В. –заморозка Г.- шоковая заморозка
4.	Укажите, какими документами руководствуются, если порядок и сроки поставки не были специально оговорены?	А.-инструкциями о порядке и сроках приемки импортных товаров по количеству и качеству. Б. – инструкция о порядке приемки товара руководящим звеном В.-инструкция о порядке приемки товара связующим звеном
5.	Укажите, какой способ обработки необходимо использовать, для продуктов растительного происхождения?	А.-разделывают на части, удаляют сухожилия Б. – промывают, зачищают, высушивают В.- перебирают просеивают, очищают от кожицы Г.- опаливают, промывают, выщипывают
6.	В случае обнаружения недостачи составляется	А.-товарная накладная Б. – двухсторонний Акт о приемке товаров В.- односторонний Акт о приемке товаров
7.	Укажите, какой главный показатель функционирования предприятия?	А.-обеспечения предприятия ресурсами Б. – внедрение новой техники В.-производство Г.-инструкции по качеству
8.	Укажите, какой принцип расстановки секционного оборудования удобен для расстановки на предприятии общественного питания?	А.-линейный. Б. – паралейный В.-зигзагообразный
9.	Укажите, какую последовательность размещения помещений на предприятии общественного питания необходимо соблюдать?	А.-произвольно технологического процесса Б. – по стадиям технологического процесса В.-экономичного для предприятия общественного питания.
10.	Укажите, вблизи каких помещений должен находиться овощной цех?	А.- рядом со складом овощей Б. – рядом с кабинетом директора В.- рядом с горячим цехом

Ключ к тесту

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	А	А	Б	А	В	Б	А	А	Б	А

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и

толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Примерные задания для практических работ

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Практическая работа № 1

Тема: Составление заявки на сырье
Цели работы:
- приобрести практический опыт по составлению заявки на получение сырья со склада

Теоретическая часть:

Составление заявок на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов:

Для получения продовольственного сырья заведующий производством составляет заявку на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов.

В заявке на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов указывается:

- дата заявки;
- номер по порядку;
- наименование сырья;
- количество сырья или продуктов, которых необходимо получить

Практическая часть:

Пользуясь Сборником рецептур блюд, заполнить заявку на получение продовольственного сырья для приготовления блюд
Организация: _____

Требование в кладовую

Отпустите для кухни на «____» _____20 года

			Блюдо			
№ п/п	Наименование	Ед изм				Количество
	Кол-во порций	шт				
	Вес порции	гр				
1						
2						

Заведующий производством _____/_____/

Практическая работа№2

Тема: Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практического опыта в организации рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Пособия для работы: методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ, В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП», Н.А. Анфимова «Кулинария», конспекты, интернет-ресурсы.

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с заданиями.
2. Выполнить все задания, согласно порядку их выполнения.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о проделанной работе.
5. Сдать практическую работу на проверку (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Задание №1. Составить схему механической кулинарной обработки корнеплодов, луковых овощей, капустных овощей, грибов.

Здание №2. Подобрать необходимое оборудование, инвентарь и посуду для механической кулинарной обработки овощей и грибов (таблица 1).

Таблица 1 – Оборудование, инвентарь и посуда, используемые при механической кулинарной обработке овощей и грибов

Наименование операции	Технологическое оборудование	Инвентарь	Кухонная посуда
Приёмка			
Кратковременное хранение			
Сортировка			
Мытье			
Очистка			
Доочистка			
Промывание			
Нарезание			

Задание 3. Зарисовать схему овощного цеха с размещением необходимого оборудования для механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Контрольные вопросы:

1. Какие бывают цехи на ПОП в зависимости от стадии технологического процесса?
2. Какие рабочие места могут быть организованы в овощном цехе в соответствии с технологическим процессом?
3. Перечислить простые и сложные формы нарезки картофеля.

Сделать вывод о проделанной работе.

Практическая работа№3

Тема: Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса для сложной кулинарной продукции (техника безопасности).

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практического опыта в организации рабочего места для механической кулинарной обработки мяса.

Пособия для работы: методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ, В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП», Н.А. Анфимова «Кулинария», конспекты, интернет-ресурсы.

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с заданиями.
2. Выполнить все задания, согласно порядку их выполнения.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о проделанной работе.
5. Сдать практическую работу на проверку (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Задание №1. Составить схему механической кулинарной обработки мяса.

Здание №2. Подобрать необходимое оборудование, инвентарь и посуду для механической кулинарной обработки мяса (таблица 2).

Таблица 2 – Оборудование, инвентарь и посуда, используемые при механической кулинарной обработки мяса

Наименование операции	Технологическое оборудование	Инвентарь	Кухонная посуда

Задание 3. Зарисовать схему мясного цеха с размещением необходимого оборудования для механической кулинарной обработки мяса.

Контрольные вопросы:
1. Какими способами размораживают мясо? (описать каждый способ)
2. Перечислите ткани мяса и их процентное соотношение.
3. Нарисовать схему разделки свиной полутуши.

Сделать вывод о проделанной работе.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Типовые тестовые задания по МДК 01.02
для текущего контроля успеваемости студентов

Тема2.1 «Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Приготовление сложных полуфабрикатов из овощей»

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Выберите правильные способы предохранения картофеля от потемнения	1. Лимонная кислота, пенный раствор метилцелюлозы 2. Бланширование, раствор щелочи 3. Сульфитация, хранение в холодильнике 4. Холодная вода, бланширование, сульфатация, пенный раствор метилцелюлозы
2.	Выберете правильный технологический процесс механической обработки корнеплодов	1) Отделение ботвы и корешков, сортировка и переборка, очистка, дочистка, бланширование 2) Отделение ботвы и корешков, сортировка и переборка, очистка, дочистка, мойка 3) Отделение ботвы и корешков, сортировка и переборка, очистка, мойка 4) Сортировка и переборка, очистка, дочистка, мойка.
3.	Укажите последовательность технологических операций полуфабриката «Кабачок фаршированный», если кабачок крупного размера:	1. Очистить, промыть, разрезать вдоль на две половины, удалить семена, заполнить фаршем; 2. Помыть, снять кожицу, отрезать вершину, нарезать поперек на несколько частей, удалить внутреннюю часть с семенами, фаршировать; 3. Отсортировать, отрезать плодоножку, промыть, нарезать на части, фаршировать; 4. Очистить, промыть, удалить семена, , нарезать поперек на несколько частей, приготовить фарш, заполнить кабачок.

4.	Срок хранения лука зеленого обработанного, укропа обработанного при t 0-4 °С	1. 12 часов 2. 24 часа 3. 48 часа 4. 18 часов
5.	Какие технологические приемы используются для снижения потери минеральных веществ в овощах:	1. брать жидкости как можно больше, использовать отвары; 2. брать жидкость так, чтобы она покрывала продукты; 3. погружать овощи в кипящую воду, использовать отвары; 4. использовать отвары, погружать овощи в кипящую воду, брать жидкость так, чтобы она покрывала продукты
6.	Каким образом обрабатывают сушеные грибы?	1. Перебирают, заливают горячей водой, выдерживают 2-3часа, промывают, вынув из настоя 2. Перебирают, замачивают в холодной воде на 3-4 часа и снова промывают, вынув из настоя, настой сливают 3. Промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 1 час и снова промывают, вынув из настоя 4. Перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3-4 часа, промывают, вынув из настоя, настой процеживают
7.	Установите соответствие технологического процесса обработки из овощей: Срезают ножку ниже разветвления кочана на 1см, потемневшие и загнившие места соскабливают теркой или ножом. Зачищенные кочаны промывают	1. Брокколи 2. Брюссельская капуста 3. Кольраби 4. Цветная капуста
8.	Установите соответствие форм нарезки овощей: Соломка (длина 3,5-5,0 см, поперечное сечение-0,2х0,2), брусочки (длина 3,0-4,0 см, поперечное сеченние-0,4х0,4), кубики (с ребром 0,3-0,7; 1,2-1,5см).	1. Картофель 2. Морковь 3. Огурцы 4. Ревень
9.	Установите соответствие технологической обработки овощей: Сортируют, отрезают плодоножку, промывают, старые экземпляры ошпаривают и очищают	1. Кабачки 2. Патиссоны 3. Баклажаны 4. Помидоры
10.	Определите требования к качеству к полуфабрикату «Лук репчатой свежий»	1.Вешний вид- 2.Цвет- 3.Консистенция- 4.Вкус и запах-

Ключ к тесту

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	4	2	2	4	4	2	4	2	3	-

Тема 2.2, 2.3 «Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря»

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов

1.	Какие существуют способы разделки рыбы с костным скелетом?	1. Разделка рыбы целиком, порционными кусками, разделка рыбы на филе с кожей с реберными костями, разделка рыбы с кожей без рёберных костей 2. Разделка рыбы целиком, порционными кусками, на филе с кожей без рёберных костей, на чистое филе, на кругляш, для фарширования целиком 3. Разделка рыбы целиком, на филе с кожей без рёберных костей, на чистое филе, для фарширования на кругляш 4. Разделка целиком, порционными кусками, на кругляш, на филе с кожей и реберными костями, на филе с кожей без рёберных костей, на чистое филе, для фарширования
2.	Виды рыбных п/ф для жарки во фритюре	1. Тельное, порционные куски, запанированные в двойной панировке, запанированные в муке, рыба «орли», рыба «грилье» 2. Рыба «орли», рыба «восьмёрка», тельное, порционные куски, запанированные двойной панировкой, рыба «бантик» 3. Рыба «восьмёрка», рыба «орли», тельное, зразы донские, грилье, рыба на вертеле 4. Рыба «орли», тельное, кругляш на вертеле, зразы донские, рыба «бантик»
3.	Какие п/ф готовят из рыбной котлетной массы?	1. Котлеты, биточки, шницели, зразы, тельное, тефтели, фрикадельки, рулет 2. Котлеты, шницеля, зразы донские, тельное, тефтели, фрикадельки 3. Котлеты, биточки, шницеля, зразы, тельное, рыба «грилье», тефтели, фрикадельки 4. Котлеты, биточки, шницеля, рыба «орли», тельное, тефтели, рулеты, фрикадельки
4.	Последовательность операций фарширования судака	1. Удаление спинного плавника, потрошение, снятие чешуи, срезание мякоти, промывание, наполнение фаршем 2. Снятие чешуи, удаление спинного плавника, делают надрезы на спине, прорезая реберные кости, потрошение, срезание мякоти, наполнение фаршем, перевязывание шпагатом 3. Снятие чешуи, потрошение через спинку, промывание, срезание мякоти и рёберных костей, наполнение фаршем, перевязывание шпагатом 4. Удаление спинного плавника, снятие чешуи, потрошение через спинку, делают надрезы на спине, прорезая реберные кости, промывание, срезание мякоти, наполнение фаршем, перевязывание шпагатом
5.	Какие виды панировки используют для приготовления рыбных п/ф для жарки основным способом	1. Мука, сухари (белая или красная панировки), двойная панировка 2. Мука, сухари (белая или красная панировки), двойная панировка, льезон, жидкое тесто 3. Мука, сухари (белая или красная панировки) 4. Мука, сухари (белая или красная панировки), фигурная панировка, двойная панировка
6.	Последовательность операций приготовления п/ф рыбы для жарения во фритюре	1. Разделка на чистое филе, разрезание порционных кусков, панирование в муке, смачивание в льезоне, панирование в белой панировке 2. Разделка на филе с кожей, отбивание, , смачивание в льезоне, панирование в белой панировке 3. Разделка на круг, нарезка порционных кусков, панирование в муке, смачивание в льезоне, панирование в белой панировке, Разделка на чистое филе, нарезание порционных кусков, маринование, панирование в муке, смачивание в льезоне, панирование в белой панировке
7.	Последовательность операций фарширования щуки	1. Снятие чешуи, отрубание плавников, потрошение, промывание, срезание мякоти, приготовление фарша, набивание кожи, перевязывание шпагатом

		2. Снятие чешуи, снятие кожи чулком, потрошение, промывание, приготовление фарша, набивание кожи, перевязывание шпагатом 3. Снятие чешуи, отрубание плавников, потрошение, срезание мякоти, промывание, приготовление фарша, набивание кожи, перевязывание шпагатом 4. Отрубание плавником, снятие кожи чулком, потрошение, промывание, приготовление фарша, набивание кожи, перевязывание шпагатом
8.	Как разделывают рыбу для припускания?	1. На чистое филе, на филе с кожей, на филе с кожей и рёберными костями 2. На чистое филе, на филе с кожей и рёберными костями, на кругляш 3. На чистое филе, на филе с кожей, целиком, звенья 4. На чистое филе, на кругляш, целиком, на филе с кожей и рёберными костями
9.	Последовательность операций обработки камбалы	1. Удаляют голову, потрошат, промывают, отрезают плавники, удаляют чешую, снимают кожу, нарезают на порционные куски 2. Косым срезом удаляют голову, промывают, удаляют плавники, удаляют чешую, снимают кожу, с тёмной стороны тушки; нарезают на порционные куски 3. Удаляют голову, потрошат, промывают, срезают плавники, удаляют чешую, снимают кожу, пластуют, нарезают на порционные куски 4. Косым срезом удаляют голову, потрошат, срезают плавники, промывают, удаляют чешую, снимают кожу с тёмной стороны тушки, нарезают на порционные куски
10.	Последовательность операции разделки осетрины:	1. срезание спинных жучков, отрубание головы и плавников, удаление визиги, промывание, пластование, зачистка, ошпаривание, промывание, приготовление п/ф 2. срезание спинных жучков, отрубание головы и плавников,, пластование, удаление визиги, ошпаривание, зачистка 3. отрубание головы, срезание спинных жучков и отделение хвостового плавника, удаление плавников, визиги, пластование, ошпаривание, зачистка, промывание, приготовление п/ф 4. отрубание хвоста и плавников, срезание спинных жучков, отрубание головы, пластование, ошпаривание, зачистка, приготовление п/ф
11.	Какова последовательность разделки судака на чистое филе	1. Очистка чешуи, удаление плавников, потрошение, промывание, пластование, срез реберных костей, срез мякоти с кости 2. Удаление плавников, потрошение, промывание, надрез вдоль спины, пластование, срез реберных костей, срез мякоти с кости 3. Удаление плавников, очистка чешуи, надрез вдоль спины промывание, потрошение, срез реберных костей, срез мякоти с кости 4. Потрошение, удаление плавников, промывание, срез реберных костей, пластование срез мякоти с кости

Ключ к тесту

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	4	2	1	2	3	1	2	3	4	3

Тема 2.5, 2.6 «Обработка, подготовка мяса и мяса диких животных, Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса»

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов

1	П/ф, приготовляемые из вырезки говядины	1) филе, лангет, бефстроганов, ростбиф, бифштекс, антрекот 2) филе, лангет, бефстроганов, ростбиф, бифштекс, поджарка 3) филе, лангет, бефстроганов, ростбиф, котлета натуральная 4) филе, лангет, бефстроганов, карбонат, бифштекс, поджарка
2	П/ф, приготовляемые из натурально-рубленной массы	1) шницель, бифштекс, котлеты натурально-рубленные, люля-кебаб 2) бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натурально-рубленные, шницель, ромштекс, 3) бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты, шницель, ромштекс, люля-кебаб 4) фрикадельки, люля-кебаб, бифштекс, котлеты натурально-рубленные
3	Какие части туши говядины используют для жарения?	1) вырезка, толстый край, покромка, тонкий край, верхний кусок тазобедренной части 2) толстый край, вырезка, тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части 3) тонкий край, боковой кусок тазобедренной части, вырезка 4) верхний и внутренний куски тазобедренной части, покромка, вырезка
4	Последовательность операций при приготовлении кнельной массы	1) мякоть измельчают, вводят хлеб, дважды пропускают через мясорубку, протирают через сито, взбивают 2) мякоть измельчают, вводят хлеб, протирают через сито, вводят белки, солят 3) мякоть с хлебом измельчают трижды, протирают через сито, вводят белки, солят, взбивают 4) мясо измельчают, мякоть вместе с хлебом измельчают дважды в мясорубке, протирают через сито, вводят белки, взбивают, солят
5	Назовите части говяжьей туши для тушения крупным куском	1) Боковая, наружная, верхняя, внутренняя тазобедренной части, покромка, грудинка 2) Боковая, наружная, верхняя, внутренняя тазобедренной части, лопатка, подлопаточная часть 3) Боковая, наружная, верхняя, внутренняя тазобедренной части 4) Боковая, наружная, тазобедренной части, покромка, грудинка, лопатка
6	Назвать п/ф из говядины для тушения	1) Мясо шпигованное, мясо тушеное, зразы отбивные, говядина духовая, гуляш, азу, бефстроганов 2) Мясо шпигованное, говядина духовая, зразы отбивные, гуляш, азу, поджарка, мясо тушеное 3) Мясо шпигованное, говядина духовая, мясо тушеное, зразы отбивные, гуляш, азу 4) Мясо шпигованное, антрекот, мясо тушеное, зразы отбивные, гуляш, азу
7	Назвать компоненты, входящие в состав котлетной массы	1) Мясо, хлеб, соль, вода, молоко, перец, лук, яйцо 2) Мясо, жидкость, хлеб, соль, перец, сало-сырец, лук 3) Хлеб, мясо, жидкость, соль, перец 4) Мясо, хлеб, соль, жидкость, перец, чеснок

8	Какие части туши говядины используют для жарения	1) Вырезка, толстый край, верхняя, боковая части задней ноги, 2) Вырезка, толстый, тонкий край, верхняя, внутренняя части задней ноги, 3) Вырезка, тонкий край, наружная, внутренняя части задней ноги, 4) Вырезка, корейка, грудинка, верхняя, внутренняя части задней ноги
9	Выберите крупнокусковые п/ф из свинины для жарения	1) Грудинка фаршированная, жиго, буженина, мясо жареное, мясо шпигованное 2) Свинина духовая, карбонат, буженина, мясо жареное, мясо шпигованное 3) Грудинка фаршированная, карбонат, буженина, мясо жареное, мясо шпигованное 4) Грудинка фаршированная, ростбиф, карбонат, буженина, мясо жареное
10	Какие части туши говядины используются для приготовления котлетной массы	1) Шея, пашина, обрезки, тонкий край, покромка туш 2 категории 2) Пашина, шея, покромка туш 2 категории, обрезки 3) Мякоть грудинки, обрезки, шея, пашина, покромка туш 2 категории 4) Лопаточная часть, обрезки, шея, пашина, покромка туш 1 категории

Ключ к тесту

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	2	1	2	4	4	3	3	2	3	2

Тема 2.7, 2.8 «Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы»

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Последовательность операций приготовления шницеля столичного	1) Отрезают крыльную косточку, отбивают оба филе, панируют в белой панировке 2) Зачищают большое и малое филе, оставляя крыльную косточку, отбивают, формуют, панируют в хлебе нарезанным соломкой 3) Зачищают большое и малое филе, делают продолные надрезы мякоти, перерезают сухожилия, панируют в хлебе нарезанным кубиком 4) Отрезают крыльную косточку, зачищают большое филе, в разрез большого филе вкладывают малое, отбивают, формуют, смачивают в льезоне, панируют в хлебе нарезанным соломкой
2	Перечислить п/ф из рубленной птицы и дичи	1) Котлеты, биточки, котлеты пожарские, кнели,фрикадельки 2) Котлеты, биточки, кнели, биточки фаршированные 3) Котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты пожарские, зразы, кнели

		4) Котлеты, биточки, тефтели, кнели, хлебцы
3	Последовательность операций при обработке полупотрошеной домашней птицы	1) Размораживание, обсушивание, опаливание, удаление пеньков, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё, обсушивание, заправка тушек 2) Размораживание, обсушивание ,удаление пеньков, промывание, удаление конечностей, головы, шеи, заправка тушек 3) Размораживание, ощипывание, удаление головы, шеи, ног, обсушивание, потрошение, заправка тушек 4) Размораживание, обсушивание, опаливание, удаление пеньков, потрошение, промывание, обсушивание, заправка тушек
4	Последовательность операций приготовления котлет по-киевски	1) Зачищают большое и малое филе, делают надрезы, отбивают, фаршируют маслом, формуют 2) Большое и малое филе отбивают, фаршируют маслом, формуют, панируют 3) Зачищают большое и малое филе, делают надрезы мякоти, формуют, панируют 4) Зачищают большое и малое филе, делают надрезы мякоти, разворачивают, отбивают, фаршируют маслом, формуют, панируют
5	Последовательность операций при приготовлении кнельной массы	5) мякоть измельчают, вводят хлеб, дважды пропускают через мясорубку, протирают через сито, взбивают 6) мякоть измельчают, вводят хлеб, протирают через сито, вводят белки, солят 7) мякоть с хлебом измельчают трижды, протирают через сито, вводят белки, солят, взбивают 8) мясо измельчают, мякоть вместе с хлебом измельчают дважды в мясорубке, протирают через сито, вводят белки, взбивают, солят
6	Перечислите п/ф из филе кур и дичи	1) котлеты натуральные, панированные, по-киевски, фаршированные, шницель столичный 2) котлеты натуральные, панированные, по-киевски, фаршированные,зразы 3) котлеты натуральные, пожарские, панированные, по-киевски 4) котлеты натуральные, пожарские, фаршированные, шницель столичный
7	Назвать компоненты, входящие в состав котлетной массы	5) Мясо, хлеб, соль, вода, молоко, перец, лук, яйцо 6) Мясо, жидкость, хлеб, соль, перец, сало-сырец, лук 7) Хлеб, мясо, жидкость, соль, перец 8) Мясо, хлеб, соль, жидкость, перец, чеснок

8	Последовательность операций приготовления шницеля столичного	1) Оставляют крыльную косточку, зачищают большое филе, в разрез большого филе вкладывают малое, отбивают, формуют, смачивают в льезоне, панируют в хлебе, нарезанным соломкой 2) Зачищают большое и малое филе, отбивают, формуют, панируют 3) Зачищают большое и малое филе, делают продольные надрезы мякоти, перерезают сухожилия, панируют в хлебе соломкой 4) Отрезают крыльную косточку, зачищают большое филе, в разрез большого филе вкладывают малое, отбивают, формуют, смачивают в льезоне, панируют в хлебе, нарезанным соломкой
9	Выберете общие операции приготовление котлет по-киевски и котлет натуральных	1) Зачищают большое и малое филе, делают продольные надрезы мякоти, перерезают сухожилия, формуют 2) Зачищают большое и малое филе, отбивают, фаршируют, формуют 3) Зачищают большое и малое филе, делают продольные надрезы мякоти, разворачивают, отбивают, формуют, панируют 4) Зачищают большое и малое филе, делают продольные надрезы мякоти, перерезают сухожилия, отбивают, вкладывают малое филе, формуют, панируют
10	Выберете правильную последовательность операции при заправки дичи «клювом»	1) Слегка раздрабливают ножки в голенях, переплетают их, крылышки прокалывают клювом 2) Слегка раздрабливают ножки в голенях, переплетают их и прижимают к грудным мышцам, пригибают головку, прокалывают клювом переплетенные ножки 3) Переплетают крылышки и прокалывают окорочка ножек 4) Прошивают ниткой крылышки и прокалывают окорочка ножек

Ключ к тесту

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	4	3	1	4	4	1	3	4	4	2

Практические работы1-4 МДК01.02

Работа с Сборником рецептур и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по темам МДК

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практического опыта в решении производственных ситуаций .

Пособия для работы: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (далее- Сборник рецептур)

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с заданиями
2. Изучить особенности адаптации рецептур расчета с помощью пересчета по Сборнику рецептур
3. Выполнить все задания, согласно порядку их выполнения.
4. Сделать вывод о проделанной работе.
5. Сдать практическую работу на проверку (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей**.**

Адаптацию рецептур горячих блюд и закусок сложного ассортимента производят в зависимости от сезона, использования особенного сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных потребителей, по нормам взаимозаменяемости сырья.

По нормам взаимозаменяемости

Взаимозаменяемость — это замена одних продуктов другими с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

Нормы замены сырья установлены по основным компонентам химического состава сырья (сухим веществам, белку, жиру, углеводам) на основании существующих правил по взаимозаменяемости сырья.

- Замена недопустима, если при этом ухудшается качество и структурно-механические свойства изделия (блюда), снижается пищевая ценность.
- Нельзя заменять те виды сырья, которые упомянуты в названии изделий,например свинину в «Поджарке из свинины».
- Не подлежит замене также дополнительное сырье, определяющее специфику изделия (например, кинзу в «Люля-кебаб»).

Например: Какое количество маргарина столового необходимо взять для приготовления 150 порций «Супа картофельного с щавелем», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 гр. кулинарного жира?

Дано:

Кулинарный жир – 10 гр.

Коэффициент взаимозаменяемости – 1,22 (по сборнику рецептур)Количество порций – 150

Маргарин столовый - ?

Решение:

1) 150*10/1000=1,5 (кг)

2) 1,5*1,22=1,83 (кг) – маргарин столовый

Ответ: необходимо взять **1,83 кг** маргарина столового.

В зависимости от сезона.

Для овощей картофель, морковь и свекла нормы отходов увеличиваются в зависимости от сезона. Поэтому необходимо производить перерасчет норм вложения этих овощей по массе брутто.

Перерасчет массы брутто производят по формуле:

Б = Н*100/100-Отх.,

где Б – масса брутто (гр),

Н – масса нетто (гр),

Отх. – норма отходов в зависимости от сезона (%).

Например: Рассчитайте, сколько картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет, если на 1 порцию необходимо 130 гр картофеля очищенного.

Норма отходов картофеля в январе составляет 35% (приложение сборника рецептур).

Решение:

1) 75*130 / 1000 = 9,75 (кг) - картофеля по массе нетто необходимо для 75 порций картофельных котлет.
2) 9,75*100/100-35 = 15 (кг) – картофель по массе брутто в январе

Ситуации

1. В каких случаях производят адаптацию рецептур блюд?
2. Какое количество сушеной свеклы необходимо взять для приготовления 50 порций «Борща с картофелем», если по рецептуре на одну порцию расходуется 102 гр. Свеклы свежей?
3. Какое количество грибов белых сушеных необходимо взять для замены 105 кг шампиньонов

свежих?

4. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 20% необходимо взять для приготовления 67 порций «Гуляша» (на одну порцию расходуется 20 г томатного пюре)?

5. Какое количество творога не жирного необходимо взять вместо 34,5кг творога полужирного (содержание жира 9%)?

6. Для обработки взято 80 кг картофеля. Определите качество отходов в процентах при холодной обработке картофеля, если их масса составила 24кг.

7. Для обработки получено 80 кг картофеля. После холодной обработки получено 56 кг картофеля. Определите процент отходов.

8. Рассчитайте, сколько необходимо взять картофеля массой брутто, чтобы получить 100 порций жареного картофеля, если масса одной порции 200г, потери при тепловой обработке составляют 31%, а блюдо готовят в ноябре

Выполнение лабораторных работ.

Лабораторные работы проводятся с целью получения практического опыта, усвоения и закрепления практических умений, по овладению профессиональными компетенциями.

В ходе лабораторных работы обучающиеся приобретают практический опыт и умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно работать с технологическими документами, выполнять практические задания в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные.

Перечень лабораторных работ

1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.

2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.

3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»: МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» - **экзамен**

МДК.01.02 «Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» - **экзамен**

ПМ.01 в виде **практического экзамена** (квалификационного)

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся, ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело и рабочей ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

К экзамену с оценкой допускаются студенты:

- получившие положительные оценки по результатам текущего контроля по освоению МДК и всех видов практики;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам практических и лабораторных занятий,
- сдавшие отчет и получившие положительные характеристики по результатам прохождения всех видов практики

3.2 Критерии оценивания промежуточного контроля

Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК.01.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Вариант № _1_____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, шариковой ручкой, бумагой.

2.Экзамен состоит из 2 теоретических вопросов **Последовательность и условия выполнения частей задания** Все этапы экзамена обучающиеся выполняют в учебном кабинете Максимальное время на экзамен – 6 часов

Раздаточные и дополнительные материалы

28 билетов с заданиями

Экзаменационный билет №1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП). Преимущества внедрения

2.Техника пожарной безопасности на ПОП

Экзаменационный билет №2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.

2.Бракеражный журнал, назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.

Экзаменационный билет №3

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Правила приема сырья со склада от поставщиков, методы определения их качества.
2.Организация контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Экзаменационный билет №4

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
2.Правила безопасной эксплуатации механического оборудования.

Экзаменационный билет №5

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции
2.Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах

Экзаменационный билет №6

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Методы контроля качества, их классификация, краткая характеристика.
2.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса

Экзаменационный билет №7

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Правила отбора «средней пробы»
2.Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Экзаменационный билет №8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Классификация ПОП по цехам

2.Холодильные шкафы. Правила эксплуатации.

Экзаменационный билет №9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Основные принципы системы ХАССП

2.Что называют сырьём и полуфабрикатами

Экзаменационный билет №10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.

2.Определение доброкачественности рыбы.

Экзаменационный билет №11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Назначение мясного цеха, оснащение МЦ.

2.Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом

Экзаменационный билет №12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Технологические принципы производства кулинарной продукции.

2.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления.

Экзаменационный билет №13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Этапы процедуры приемки сырья от поставщика (6 этапов).

2.Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов

Экзаменационный билет №14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания

2.Технологические принципы производства кулинарной продукции.

Экзаменационный билет №15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикат с учётом требования безопасности

2.Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.

Экзаменационный билет №16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания

2.Охрана труда на ПОП

Экзаменационный билет №17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1.Что такое оптимизация производства и её цели

2.Требования к цеховой структуре ПОП

Экзаменационный билет №18

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
2. Что такое денатурация, привести пример.

Экзаменационный билет №19

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Дать характеристику шоковой заморозке п/ф.
2. Требования к реализации продукции общественного питания в соответствии с СанПиН

Экзаменационный билет №20

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Требования к упаковке и маркировке продукции общественного питания
2. Что такое критические контрольные точки

Экзаменационный билет №21

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Как подразделяют угрозы исходящие от персонала, сырья, оборудования и окружающей среды ? Приведите пример каждой угрозы
2. Механические способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Экзаменационный билет №22

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Составить схему приготовления рыбного цеха
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.
3.

Экзаменационный билет №23

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Химические, биохимические способы обработки сырья.
2. Принцип взаимозаменяемости сырья.

Экзаменационный билет №24

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Принцип сбалансированности сырья**.**
2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов

Экзаменационный билет №25

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Органолептическая оценка качества сырья.
2. Техника безопасности на ПОП

Экзаменационный билет №26

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1.Принцип сокращения времени кулинарной обработки п/ф
2.Требования безопасности перед началом работы повара

Экзаменационный билет №27

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании
2.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса

Экзаменационный билет №28

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Бракеражный журнал. Назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.
2. Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП)

Система контроля и оценки освоения программы МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Умения и знания оцениваются по бальной системе

3.3.1 . Комплект экзаменационных материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Вариант № _1_____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

2.Экзамен состоит из 3 этапов

Выполнить 1 этап – теоретический вопрос

2 этап – теоретический вопрос

3 этап -задача

Последовательность и условия выполнения частей задания Все этапы экзамена обучающиеся выполняют в учебном кабинете

Максимальное время на экзамен – 6 часов

Раздаточные и дополнительные материалы

28 билетов с заданиями

Экзаменационный билет №1

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Технологическая схема приготовления бефстроганов
2. Способы заправки тушек птиц
3. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.
4.

Экзаменационный билет №2

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1.Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока, грудинки, молочного поросенка
2. Основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.
3. Сколько порций полуфабриката «Голубцов овощных» можно приготовить, если свежей капусты в ноябре имеется 9 кг.

Экзаменационный билет №3

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы.
2. Подготовка и обработка редких видов сушеных грибов.
3. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 2.150 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.

Экзаменационный билет №4

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Схема разделки говяжий туши
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
3. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 140 кг картофеля.

Экзаменационный билет №5

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, кулинарное использование
2. Схема разделки свининой туши
3. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошеных первой категория?

Экзаменационный билет №6

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
2. Сложные формы нарезки овощей (карвинг)
3. Определить количество отходов при обработке 20 кг кроликов I категории. Разделка производится на мякоть?

Экзаменационный билет №7

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
3. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полупотрошеных I категории.

Экзаменационный билет №8

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фарширование тушек птицы, окорочков филе, свертывания рулетом, маринование.
2. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность.
3. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошеных второй категории?

Экзаменационный билет №9

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Что называют сырьём и полуфабрикатами
2. Полуфабрикаты из рыбы, характеристика.
3. Определить массу нетто кроликов из 60 кг массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы?

Экзаменационный билет №10

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
2. Способы фарширования рыбы
3. Составьте технологическую последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

Экзаменационный билет №11

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Подготовка рыбы, для фарширования, способы фарширования
2. Назвать категории птицы по упитанности
3. Определить массу нетто говядины первой категории при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 2-й категории.

Экзаменационный билет №12

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Классификация рыбы
2. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса и мяса диких животных.
3. Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса.

Экзаменационный билет №13

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Первичная обработка птицы
2. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины, баранины
3. Произведите расчет выхода сложных полуфабрикатов из домашней птицы для блюда «Рагу из птицы». Данные занести в таблицу.

Продукты	Масса на 1 порцию,г		Масса на 5 порций,г		Масса на 15 порций,г		Масса на 40 порций,г	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	160	109						
Цыпленок-бройлер	145	103						
Фазан	196	109						
Гусь	191	125						
Выход жареная птица		75						

Экзаменационный билет №14

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.
2. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой птицы и дичи.
3. Сколько капусты свежей получится массой нетто, при обработке 14 кг ?

Экзаменационный билет №15

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учётом требования безопасности
2. Схема приготовления котлетной массы из мяса, какую часть мяса берут, рецептура
3. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.

Экзаменационный билет №16

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Первичная обработка свиной печени
2. В чём разница котлетной массы от кнельной?
3. Определить количество отходов при обработке 135 кг картофеля в феврале.

Экзаменационный билет №17

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Ассортимент полуфабрикатов из птицы
2. Категория субпродуктов, назвать какие к какой категории относят
3. Сколько порций «Капусты тушеной» получится из 13 кг капусты свежей белокачанной, при условии что выход порции равен 200 г, месяц апрель?

Экзаменационный билет №18

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Классификация птицы
2. Схема первичной обработки рыбы для использования в целом виде
3. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера?

Экзаменационный билет №19

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Разделка рыбы на филе, виды филе, кулинарное использование
2. Приготовление порционных полуфабрикатов из курицы
3. Определить сколько порций трески жареной (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 100 г?

Экзаменационный билет №20

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Правила перевязки артишоков и спаржи.
2. Назвать полуфабрикаты из говяжий вырезки.
3. Определить массу брутто кальмара мороженного разделанного (тушка) с кожицей, чтобы получить 3,5 кг очищенного кальмара?

Экзаменационный билет №21

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Приготовление котлетной массы из птицы
2. Определить необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 16 порций полуфабриката котлетной массы, выход 1 порции полуфабриката 40 г, для приготовления «зраз рубленых»?
3. Схема кулинарной разделки свиной туши

Экзаменационный билет №22

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Составить технологическую схему приготовления щуки фаршированной
2. Виды панировки, кулинарное использование
3. Найти массу брутто говядины (вырезка) для приготовления 100 порций «бефстроганова» по первой колонке?

Экзаменационный билет №23

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут
1. Подготовка фенхеля для фарширования.
2. Первичная обработка субпродуктов из птицы
3. Найти массу брутто печени свиной для приготовления 33 порций «печени по-строгановски» по третьей колонке?

Экзаменационный билет №24

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Схема приготовления котлетной и кнельной массы
2. Первичная обработка птицы
3. Найти массу брутто свинины (корейка) для приготовления 15 порций «поджарки» по первой колонке?

Экзаменационный билет №25

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Органолептическая оценка рыбы
2. Стадии приготовления котлетной массы из рыбы
3. Найти массу говядины (котлетное мясо) для приготовления 300 порций «зраз рубленых» по второй колонке Сборника рецептур блюд?

Экзаменационный билет №26

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Основные характеристики экзотических видов рыбы.
2. Мелкокусковые полуфабрикаты из птицы
3. Определить количество отходов при механической обработке 16 кг баранины 1 категории, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для тушения, массой 190 г?

Экзаменационный билет №27

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. МКО кальмаров
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков и спаржи
3. Определить количество отходов при механической обработке 75 кг говядины 2 категории, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для варки, массой 170 г?

Экзаменационный билет №28

Инструкция
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 45 минут

1. Техническое оснащение овощного цеха.
2. Технологический процесс обработки рыбы (этапы)
3. Сколько порций «плова» получится из 16 кг баранины (лопаточная часть), расчет по 2 колонке?

Экзамен (квалификационный)

Представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проводится по результатам освоения программы профессионального модуля и проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности, а также сформированность у него компетенций. Условия допуска обучающихся к экзамену:

- аттестация по МДК 01.01 соответствующего профессионального модуля (ДЗ, оформляется ведомостью);
- аттестация по МДК 01.02 соответствующего профессионального модуля (ДЗ, оформляется ведомостью);
- аттестация по учебной практике (ДЗ, оформляется ведомостью);
- аттестация по производственной практике (ДЗ, оформляется ведомостью).

Условия выполнения задания: Экзамен проводится на рабочем месте повара в цехе на базе практики или в учебном кулинарном (кондитерском) цехе.Р

Характеристика комплекта оценочных средств

Экзамен квалификационный носит комплексный характер и включает в следующие этапы: ***Экзамен*** проводится в технологической лаборатории колледжа, в форме комплексной демонстрации практических умений в области освоенных ПК, а также в области анализа и самооценки выполняемых действий, выявления дефектов сырья, определения его годности и способы устранения дефектов; разработки технологических карт, составление технологических схем изготовления полуфабрикатов. Задание оформляется в виде инструкции. Максимальное время на выполнение задания – 2 часа.

Ресурсы: продукты, технологическое оборудование, кухонный инвентарь, инструменты, посуда в соответствии с задачами модуля, технологические карты, сборник рецептур, билеты.

Объективные критерии оценивания работы аттестуемого:

- соответствие форменной одежды требованиям персональной гигиене;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья и полуфабрикатов;
- корректное использования цветных разделочных досок;
- время подачи;
- корректная масса или размер полуфабриката;
- чистота при подаче;
- правильность нарезки.

Субъективные критерии оценивания работы аттестуемого:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями;
- навыки работы с ножом;
- владение составлением технологической документации.

Критерии оценивания

Итого за экзамен:

Максимум 100 баллов;

100-81 баллов – «5» (отлично);

80-68 баллов – «4» (хорошо);

67-51 баллов – «3» (удовлетворительно);

50 и ниже – «2» (неудовлетворительно).

Перечень примерных билетов

Вариант № 1

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда **Рыба тушеная с овощами**

1.Составить технологическую карту полуфабриката

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из рыбы

3. Отобрать сырье для выполнения задания

4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной рыбы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе с кожей без костей*

Вид разделки	% отходов

6. Для этого:

Произвести взвешивание *необработанной рыбы*

Масса брутто _____г

7. Организовать рабочее место для обработки *рыбы*
8. Произвести обработку *рыбы*
9. Произвести взвешивание обработанной рыбы

Масса нетто _____г

10. Рассчитать реальное количество отходов

Отходы _____г

11. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отходы _____г - Х% Х=

12. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *рыбы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.

Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.

13. Организовать рабочее место для разделки рыбы
14. Подготовить овощи – картофель, морковь, лук. Обработать их. Приготовить полуфабрикат из овощей. Форма нарезки- дольки

Приготовить полуфабрикаты для блюда Рыба *тушеная с овощами*

15. С учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.

Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.

16. Указать условия и сроки хранения п/ф *Рыба тушеная с овощами*

Температура хранения	Время хранения
Т=	*час*

Вариант № 2

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда **Тельное (котлетная масса) с картофелем, жаренным фри** на 2 порции.

1.Составить технологическую карту полуфабриката

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из рыбы

3. Отобрать сырье для выполнения задания

4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной рыбы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе с кожей без костей*

Вид разделки	% отходов

6. Для этого:

7. Произвести взвешивание *необработанной рыбы*
   Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *рыбы*
9. Произвести обработку *рыбы*
10. Произвести взвешивание обработанной рыбы
    Масса нетто _____г
11. Рассчитать реальное количество отходов
    Отходы_____г
12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:
    Брутто_____г - 100%
    Отход _____г - Х% Х=
13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *рыбы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
14. Подготовить фарш для полуфабриката «Тельное» (нарезка лука-мелкими кубиками (сизле)), картофеля – батонэ (брусочки)
15. Организовать рабочее место для разделки рыбы
16. Приготовить п/ф Тельное с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места. Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Тельное*

Температура хранения	Время хранения
Т=	*час*

Указать нормативный документ, регламентирующий условия и сроки хранения п/ф

Вариант № 3

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для приготовления блюда **Рыба, жаренная в тесте с картофелем пай (соломка)** на 2 порции

1. Составить технологическую карту полуфабриката
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката Рыба *жаренная в тесте*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной рыбы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе с кожей без костей*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанной рыбы*
   Масса брутто _____г
7. Организовать рабочее место для обработки *рыбы*
8. Произвести обработку *рыбы*
9. Произвести взвешивание обработанной рыбы
   Масса нетто _____г
10. Рассчитать реальное количество отходов
    Отход _____г
11. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:
    Брутто_____г - 100%
    Отход _____г - Х% Х=
12. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *рыбы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
13. Организовать рабочее место для разделки рыбы
14. Приготовить овощи. Приготовить полуфабрикат из картофеля Форма нарезки- пай (соломка)
15. Приготовить п/ф *Рыба, жаренная в тесте* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.
    Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
16. Указать условия и сроки хранения п/ф *Рыба, жаренная в тесте*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Указать нормативный документ, регламентирующий условия и сроки хранения п/ф

Вариант № 4

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда **Рулет** *(из котлетной массы)* **на подложке из моркови, припущенной с жиром** *на 2 порции*

1. Составить технологическую карту полуфабриката
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из рыбы *Рулет*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной рыбы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе с кожей без костей*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанной рыбы*
   Масса брутто _____г
7. Организовать рабочее место для обработки *рыбы*
8. Произвести обработку *рыбы*
9. Произвести взвешивание обработанной рыбы
   Масса нетто _____г
10. Рассчитать реальное количество отходов
    Отход _____г
11. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:
    Брутто_____г - 100%
    Отход _____г - Х% Х=
12. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *рыбы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
13. Организовать рабочее место для разделки рыбы приготовить п/ф *Рулет* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.
14. Подготовить морковь. Обработать. Приготовить полуфабрикат. Форма нарезки- ломтики
15. Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
16. Указать условия и сроки хранения п/ф *Рулет*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Указать нормативный документ, регламентирующий условия и сроки хранения п/ф

Вариант № 5

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда **Сельдь со сложным гарниром** на 2 порции.

1.Составить технологическую карту полуфабриката

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из рыбы

3. Отобрать сырье для выполнения задания

4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной рыбы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе без кожей , без костей*

Вид разделки	% отходов

6. Для этого:

7. Произвести взвешивание *необработанной рыбы*
   Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *рыбы*
9. Произвести обработку *рыбы*
10. Произвести взвешивание обработанной рыбы
    Масса нетто _____г
11. Рассчитать реальное количество отходов
    Отходы_____г
12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:
    Брутто_____г - 100%
    Отход _____г - Х% Х=
13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *рыбы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
14. Подготовить для сложного гарнира овощи- отварные морковь, картофель.
    форма нарезки- брюнуаз (мелкие кубики)
15. Организовать рабочее место для разделки рыбы
16. Приготовить п/ф для блюда **Сельдь со сложным гарниром** с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места. Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Тельное*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Указать нормативный документ, регламентирующий условия и сроки хранения п/ф

Вариант № 6

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда **Шницель по – столичному с картофелем фри на** *2 порции*

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката *Шницель по-столичному*
2. Отобрать сырье для выполнения задания
3. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной птицы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

4. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

5. Произвести взвешивание *необработанной птицы*
6. Масса брутто _____г
7. Организовать рабочее место для обработки *птицы*
8. Произвести обработку *птицы*
9. Произвести взвешивание обработанной птицы

Масса нетто _____г

10. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

11. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - Х% Х=

12. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *птицы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.

Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.

13. Организовать рабочее место для разделки птицы
14. Приготовить п/ф *Шницель по- столичному* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места. Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
15. Подготовить для сложного гарнира картофель обработать картофель. Форма нарезки- брусочками
16. Указать условия и сроки хранения п/ф *Шницель по- столичному*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Вариант №7

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда **Котлета натуральная панированная на с картофелем пай** на 2 порции

1. Составить технологическую карту полуфабриката Котлета *натуральная панированная на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката *Котлета натуральная панированная*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной птицы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанной птицы*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *птицы*
9. Произвести обработку *птицы*
10. Произвести взвешивание обработанной птицы
    Масса нетто _____г
11. Рассчитать реальное количество отходов
    Отход _____г
12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:
    Брутто_____г - 100%
    Отход _____г - X% X=
13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *птицы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
14. Организовать рабочее место для разделки птицы
15. Приготовить п/ф *Котлета натуральная панированная с* учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.
16. Подготовить для сложного гарнира картофель обработать картофель. Форма нарезки- соломкой
    Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Котлета натуральная панированная*

Температура хранения	Время хранения
T=	_____*час*

Вариант № 8

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда ***Биточки из котлетной массы с припущенными овощами (морковью)***

1. Составить технологическую карту полуфабриката Биточки *из котлетной массы на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката Биточки
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной птицы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанной птицы*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *птицы*
9. Произвести обработку *птицы*
10. Произвести взвешивание обработанной птицы
    Масса нетто _____г
11. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - Х% Х=

13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке птицы по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
14. Организовать рабочее место для разделки птицы
15. Приготовить п/ф Биточки с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.
    Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
16. Подготовить морковь. Обработать. Приготовить полуфабрикат. Форма нарезки-средние кубики
17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Биточки*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Вариант № 9

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда Галантин из птицы (ножки фаршированные) *на 2 порции*

1. Составить технологическую карту полуфабриката *Галантин из птицы (ножки фаршированные) на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката *Галантин из птицы (ножки фаршированные),*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученной птицы* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанной птицы*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *птицы*
9. Произвести обработку *птицы*
10. Произвести взвешивание обработанной птицы

Масса нетто _____г

11. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - X% X=

13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *птицы* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.

Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.

14. Организовать рабочее место для разделки птицы
15. Приготовить п/ф *Галантин из птицы (ножки фаршированные) на 2 порции*

с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.

16. Подготовить овощи для фарша - морковь. Обработать. Форма нарезки- мелкие кубики

Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.

17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Галантин из птицы (ножки фаршированные) на 2 порции*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Вариант № 10

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда ***Котлета из свинины (из котлетной массы) с тушеной капустой на 2 порции***

1. Составить технологическую карту полуфабриката *Котлета из свинины (из котлетной массы) на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката *Котлета из свинины (из котлетной массы)*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученного мяса* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанного мяса*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *мяса*
9. Произвести обработку *мяса*
10. Произвести взвешивание обработанного мяса

Масса нетто _____г

11. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - Х% Х=

13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *мяса* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.

Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.

14. Организовать рабочее место для разделки мяса
15. Приготовить п/ф *Котлета* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.
16. Подготовить капусту. Обработать. Приготовить полуфабрикат. Форма нарезки - соломкой (для тушения, для салатов), шашечками

Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.

17.Указать условия и сроки хранения п/ф *Котлета*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Вариант № 11

Задания для демонстрации освоенных умений

Приготовить полуфабрикаты для блюда **Тефтели из мяса с тушеными овощами**

1. Составить технологическую карту полуфабриката Тефтели *на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката *Тефтели из мяса*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученного мяса* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанного мяса*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *мяса*
9. Произвести обработку *мяса*
10. Произвести взвешивание обработанного мяса

Масса нетто _____г

11. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - Х% Х=

13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *мяса* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.

Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.

14. Организовать рабочее место для разделки мяса
15. Приготовить п/ф *Тефтели* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.

16.Подготовить овощи- морковь, картофель, лук обработать их. Приготовить полуфабрикаты из овощей. Форма нарезки - средние кубики

Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.

17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Тефтели из мяса*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Вариант № 12

Задания для демонстрации освоенных умений

1. Составить технологическую карту полуфабриката **Зразы отбивные** *на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката Зразы *отбивные*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученного мяса* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанного мяса*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *мяса*
9. Произвести обработку *мяса*
10. Произвести взвешивание обработанного мяса
    Масса нетто _____г
11. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - Х% Х=

13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *мяса* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
14. Организовать рабочее место для разделки мяса
15. Приготовить п/ф *Зразы отбивные* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.
16. Подготовить овощи для фарша-морковь, . Обработать их. Приготовить полуфабрикат из овощей. Форма нарезки- дольки
17. Подготовить овощи для фарша - лук, картофель обработать их. Приготовить полуфабрикаты из овощей. Форма нарезки- картофеля соломкой, лука для фарша-мелкого кубика

    Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.

    Указать условия и сроки хранения п/ф *Зразы отбивные*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Вариант № 13

Задания для демонстрации освоенных умений

1. Составить технологическую карту полуфабриката **Жаркое по- домашнему** *на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката Жаркое *по-домашнему*
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученного мяса* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанного мяса*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *мяса*
9. Произвести обработку *мяса*
10. Произвести взвешивание обработанного мяса

    Масса нетто _____г
11. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - Х% Х=

13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *мяса* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.

    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
14. Организовать рабочее место для разделки мяса
15. Приготовить п/ф *Рулет* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места.

    Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
16. Подготовить овощи- Картофель, лук, морковь. Обработать их. Приготовить полуфабрикаты из овощей. Форма нарезки- дольки
17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Рулет*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Вариант № 14

Задания для демонстрации освоенных умений

1. Составить технологическую карту полуфабриката **Бефстроганов с картофелем, жаренным** *на 2 порции*
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката Бефстроганов
3. Отобрать сырье для выполнения задания
4. Оценить органолептическим способом годность и безопасность *полученного мяса* для кулинарной обработки (оформить письменно в таблице).

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах

5. Определить действующую норму отходов по таблицам Сборника р-р блюд и кулинарных изделий при обработке (разделке) на *филе*

Вид разделки	% отходов

6. Произвести взвешивание *необработанного мяса*
7. Масса брутто _____г
8. Организовать рабочее место для обработки *мяса*
9. Произвести обработку *мяса*
10. Произвести взвешивание обработанного мяса
    Масса нетто _____г
11. Рассчитать реальное количество отходов

Отход _____г

12. Произвести расчет количества отходов в % по формуле:

Брутто_____г - 100%

Отход _____г - Х% Х=

13. Сделать заключение о правильности выполнения действий по обработке *мяса* по результатам сравнения реального и действующего % отходов.
    Норма отходов по сборнику р-р соответствует реальной, полученной в процессе обработки.
14. Организовать рабочее место для разделки мяса
15. Приготовить п/ф *Бефстроганов* с учетом соблюдения безопасных условий труда, санитарно- гигиенических требований к организации рабочего места.
    Обосновать выбор оборудования, посуды, инвентаря.
16. Подготовить овощи- картофель. Обработать их. Приготовить полуфабрикаты из овощей. Форма нарезки- кружочки
17. Указать условия и сроки хранения п/ф *Бефстроганов*

Температура хранения	Время хранения
Т=	_____*час*

Указать нормативный документ, регламентирующий условия и сроки хранения п/ф

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовление, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категория потребителей, видов и форм обслуживания

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Науменко Е.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 33

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, экзамена (квалификационного) по завершению изучения профессионального модуля в целом. Формой проведения экзамена является выполнение ответов на вопросы. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю. В промежуточной аттестации принимают участие преподаватели колледжа, осуществляющие руководство учебной практикой УП 02, производственной практикой ПП 02 и теоретическим обучением по МДК 02.01 и МДК 02.02 модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

- теоретической части ПМ.02 (МДК.02.01, МДК.02.02)

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- курсовая работа;
- учебная практика УП 02;
-производственной практики ПП 02;

с проведением промежуточной аттестации по данным элементам программы ПМ 02.

Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и	– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – основные перспективы развития отрасли; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

ОК 07 ОК 09	других ресурсов; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; – составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; – осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – виды, формы и методы мотивации персонала; – способы и формы инструктирования персонала; – методы контроля возможных хищений запасов; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; – правила составления калькуляции стоимости; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; – процедуры и правила инвентаризации запасов

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 1.1.** Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Тестирование Выполнение практических работ
2	**Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Устный опрос Выполнение практических работ

	изделий и закусок сложного ассортимента	
3	**Тема 1.3.** Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Тестирование Выполнение практических работ
4	**Тема 1.4.** Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических работ

Форма промежуточного контроля – зачёт с оценкой

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
2	**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование
3	**Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование
4	**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование Выполнение лабораторных работ
5	**Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование Выполнение лабораторных работ
6	**Тема 2.6.** Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
7	**Тема 2.7.** Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
8	**Тема 2.8.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ

Форма промежуточного контроля - экзамен

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ПМ.02 в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

-опрос,

- выполнение практических работ,

- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;

- качество оформления отчета по работе;

- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме,предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики,сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;

	возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. При оформлении практического лабораторного занятия в тетради обучающийся должен обязательно указать номер и тему занятия, её цель. Далее необходимо оформить ход практического занятия, оставив место для расчётных данных. В конце занятия обучающийся должен подвести итоги работы и сделать выводы.

Оценка «зачтено» по лабораторной работе студенту выставляется в том случае, если он правильно выполнил расчет сырьевой ведомости, организовал рабочее место, соблюдал технологические и санитарные правила при выполнении задания, активно работал на всех этапах урока, сумел отметить дефекты приготовленных блюд при дегустации, объяснить причины их возникновения, оформил отчет о проделанной работе, правильно выполнил отчёт.

В случае невыполнения требований, приготовления блюд, не отвечающих требованиям к качеству, студенту предлагается повторное выполнение работы.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷20	5	отлично
15 ÷17	4	хорошо
12 ÷14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷15	5	отлично
12 ÷13	4	хорошо
10 ÷11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий для текущего контроля

Вопросы для устного опроса по МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Как классифицируют сложные супы по технологии приготовления?
2. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
3. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
4. Какова консистенция сложных супов-кремов?
5. Варка осуществляется при температуре:
6. Припускание продуктов производят как
7. Какая правильная форма нарезки картофеля для «фри»
8. Яйцо в «мешочек» как варят

9. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки, перечислите

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

1. Какой материал используется для конструкции жарочной поверхности сковороды для блинов «Масленица»?
2. Какую роль выполняет электродвигатель в конструкции СВЧ?
3. Что является источником тепла в мармитах для 1 блюд?
4. Назначение фильтрующих сеток в посудомоечных машинах.
5. Надо ли закрывать крышкой фритюрницы во время жарки?
6. Назначение жалюзи в конструкции охладителя напитков ОН?
7. Назначение поддона под испарителем в конструкции сборной холодильной камеры?
8. Крышка электросковороды не фиксируется в любом положении. Укажите причины.
9. На испарителе холодильной витрины быстро намерзает снеговая шуба. Укажите причину.

Перечень тестовых заданий

по МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант 1

№	Вопрос	Варианты ответа
1.	К принципам составления меню относятся…	1. Совместимость, экономность, фирменность, безопасность, взаимозаменяемость. 2. Совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд. 3. Взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд; 4. Совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд.
2.	Расположите супы в нужном порядке.	1. Пюреобразные, 2. Прозрачные, 3. Заправочные, 4. Сладкие, 5. Молочные, 6. Холодные.
3.	Меню со свободным выбором блюд составляется для…	1. Общедоступных предприятий общественного питания; 2. Для закрытых предприятий общественного питания;

		3. Для любых предприятий общественного питания; 4. Только для ресторанов и баров.
4.	План – меню в диетических столовых составляет…	1. Директор, заведующий производством, технолог; 2. Директор, заведующий производством, бухгалтер, бригадир; 3. Заведующий производством, технолог; 4. Заведующий производством, технолог и диетврач;
5.	Какие данные в плане-меню вписывает калькулятор?	1. Количество блюд, цена, сумма; 2. Цена, сумма; 3.№ по сборнику рецептур, цена; 4. Наименование блюд и цена.
6.	Где располагается горячий цех, если торговые залы п.о.п. Размещены на нескольких этажах?	1. На этаже, где самый большой зал; 2. На первом этаже; 3. На этаже, где в зале больше посадочных мест; 4. На этаже, где больше всего теплового оборудования.
7.	Рекомендуемая по санпину температура для горячего цеха …	1. От 23 до25 ^{0}С; 2. Не более 20 ^{0}С; 3. 25 - 28 ^{0}С; 4. 18-20^{0}С.
8.	Режим работы горячего цеха зависит от…	1. Режима работы торгового зала и формы отпуска готовой продукции; 2. Режима работы п.о.п. И количества мест в зале; 3. Формы отпуска готовой продукции и оснащенности п.о.п. Оборудованием; 4. Количества мест в зале и ассортимента блюд в меню.
9.	Сколько технологических линий рекомендуют организовывать в крупных горячих цехах?	1. 3 линии; 2. 4 линии; 3. 1 линию; 4. 2 линии.
10.	На какие отделения подразделяется горячий цех?	1. Соусное, суповое; 2. Соусное, суповое, заготовочное; 3. Суповое, гарнирное; 4. Соусное, суповое и холодное.

Вариант 2

№	Вопрос	Варианты ответов
1.	Какое меню составляется в присутствии заказчика?	1. Комплексное; 2. Дневного рациона; 3. Со свободным выбором блюд; 4. Банкетное;
2.	Меню бизнес - ланча предлагают в …	1. В выходные дни с 9.00 до 14.30; 2. В рабочие дни с 12.00 до 16.00; 3. Ежедневное с 12.00 до 24.00; 4. Праздничные дни с 12.00 по 16.00.
3.	Какое меню исключает мясные блюда?	1. Вегитарианское; 2. Дневной рацион; 3. Цикличное меню; 4. Комплексное меню.

4.	При составлении, какого вида меню используют сборник лечебного питания?	1. Меню дневного рациона; 2. Детского питания; 3. Диетическое меню; 4. Со свободным выбором блюд.
5.	План-меню отражает…	1. Дневную программу предприятия; 2. Ассортиментный минимум; 3. Перечень блюд в меню; 4. Общий выпуск блюд за день.
6.	В суповом отделении выпускают следующую продукцию…	1. Заправочные супы, бульоны, напитки; 2. Заготовки для холодного цеха и первые блюда; 3. Прозрачные бульоны, сладкие супы, первые блюда. 4. Бульоны, первые блюда;
7.	Зависит ли ассортимент супов в меню от класса п.о.п.?	1. Не зависит; 2. Зависит; 3. Класс п.о.п. Не влияет на ассортимент супов; 4. Зависит от пожеланий посетителей предприятия.
8.	Рекомендуемая температура подачи первых блюд, соусов, горячих напитков.	1. Не менее 60ºс; 2. Не менее 85ºс; 3. Не менее 75ºс; 4. Не менее 50ºс;
9.	Какие блюда из соусного отделения запрещено оставлять для реализации на следующий день?	1. Блинчики с мясом и творогом; рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы; соусы; омлеты; картофельное пюре; 2. Рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы; соусы; омлеты; картофельное пюре; отварные макаронные изделия. 3. Блинчики с мясом и творогом; рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы; соусы; омлеты; картофельное пюре; отварные макаронные изделия; 4. Соусы; омлеты; картофельное пюре; отварные макаронные изделия;
10.	На какой срок можно готовить основные соусы (красный, белый) и их производные в п.о.п.?	1. На 10-12 часов; на 2-3 часа; 2. На 8-10 часов; на1-2 часа; 3. На 5-6 часов; на 3-4 часа; 4. На 4 часа; на 6 часов.

Вариант 3

№	Вопрос	Варианты ответа
1.	План – меню утверждает…	1. Зав. производством; 2. Главный бухгалтер; 3. Директор; 4. Технолог.
2.	Ассортиментный минимум это…	1. перечень наименований блюд и закусок в меню;

		2. определенное количество наименований холодных, горячих и других блюд для различных типов п.о.п.; 3. перечень блюд в плане-меню для п.о.п.; 4. перечень блюд в меню предприятия.
3.	Горячие закуски включают в меню …	1. После холодных закусок; 2. После первых блюд; 3. После вторых блюд; 4. Перед холодными закусками.
4.	В плане-меню комплексного питания указывают количество выпускаемых блюд?	1. Нет; 2. Да; 3. По усмотрению бухгалтера; 4. По желанию заказчика.
5.	Меню детского питания составляют …	1. На основе норм закладки продуктов; 2.с учетом цены продуктов; 3. С учетом спроса контингента питающихся; 4. На основе физиологических норм питания;
6.	Уточните время выхода на работу поваров горячего цеха.	1. К началу открытия предприятия; 2. За 2 часа до начала работы предприятия; 3. За 4 часа до начала работы производства; 4. Одновременно со всеми поварами предприятия.
7.	На какие отделения подразделяется горячий цех крупного предприятия?	1. На суповое и соусное; 2. На суповое и подсобное; 3. На суповое, соусное и моечное; 4. Холодное, соусное.
8.	Какие бульоны готовят в суповом отделении горячего цеха?	1. Мясной, рыбный, грибной; 2. Мясно, рыбный; 3. Мясо-костный, мясной, грибной, рыбный; 4. Мясной, мясо – костный, рыбный.
9.	Продолжительность хранения на мармите первых блюд при их массовом изготовлении?	1. 3-4 часа; 2. 2-3 часа; 3. 4-5 часов; 4. 1-2 часа.
10.	Температура подачи заказных порционных блюд?	1. 65-70^{o}с; 2. 70-75^{o}с; 3. 85-90^{o}с. 4. 50-70^{o}с

Вариант 4

№	Вопросы	Варианты ответа
1.	Меню дневного рациона применяют	1. В домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях, для участников семинаров, съездов; 2. В домах отдыха, ресторанах, интернатах, детских лагерях, воинских частях, столовых при

		промышленных предприятиях; 3. В санаториях, вагонах ресторанах, интернатах, кафе, детских лагерях, воинских частях; 4. В кафе, воинских частях, в пионерских лагерях.
2.	В какое меню можно включать ½, 1/3,1/4 порции?	1. Меню детского питания; 2. Меню со свободным выбором блюд; 3. Бизнес – ланча; 4. Банкетное меню;
3.	На п.о.п. с постоянным контингентом план-меню составляется…	1. Ежедневно, к концу рабочего дня; 2. Ежедневно, к 15 часам; 3. Ежедневно с утра; 4. На месяц.
4.	Укажите последовательность записи первых блюд в меню.	1. Заправочные; 2. Сладкие; 3. Прозрачные; 4. Молочные; 5. Холодные; 6. Пюреобразные.
5.	В кафе меню рекомендуется начинать с…	1. Горячих, холодных напитков, мучных кондитерских изделий; 2. Холодных и горячих напитков, вторых блюд; 3. Холодных и горячих напитков, холодных блюд; 4. С холодных закусок и первых блюд.
6.	Производственная программа горячего цеха составляется на основании…	1. Количества мест в зале и количества блюд и закусок. 2. Ассортимента блюд и количества мест в зале; 3. Асортимента кулинарной продукции и количества филиалов и мест в зале; 4. Ассортимента блюд, ассортимента кулинарной продукции в кулинарном магазине;
7.	Рекомендуемая относительная влажность горячего цеха.	1. 70-80%; 2. 50-60%; 3. 60-70%; 4. 40-50%.
8.	При подборе оборудования для горячего цеха руководствуются…	1. Нормами оснащения в зависимости от типа п.о.п; максимальной загрузкой торгового зала в часы пик; от форм обслуживания. 2. Количеством посадочных мест в зале; максимальной загрузкой торгового зала в часы пик; от форм обслуживания; 3. Количеством посадочных мест в зале; от режима работы п.о.п.; нормами оснащения в зависимости от типа п.о.п; максимальной загрузкой торгового зала в часы пик; от форм обслуживания. 4. Нормами оснащения и количеством посадочных мест.
9.	Из каких стадий состоит процесс приготовления супов?	1. Приготовление прозрачного бульона, пассеровки овощей, приготовления супа; 2. Приготовление бульона, бланширование, приготовление супа; 3. Приготовление бульона, приготовление супа;

		4.приготовление пассеровки и варки супов.
10.	Температура подачи холодных супов и напитков?	1. Не менее 10-14ºс; 2. Не менее 15-20ºс; 3. Не менее 5-10ºс; 4. Не более 8ºс.

Вариант 5

№	Вопросы	Варианты ответов
1.	Меню должно быть подписано…	1. Зав. Производства, директором; 2. Директором, бригадиром, калькулятором; 3. Директором, зав. Производством, калькулятором; 4. Технологом, калькулятором.
2.	Какие данные указывает зав. Производством в плане-меню?	1. Дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику, цена; 2. Дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику; 3.наименование блюд, выход, цена; 4. Наименование, краткая характеристика блюд, № по сборнику, цена, сумма;
3.	В каких типах п.о.п. Сложно планировать количество выпускаемых блюд в течение дня?	1. В ресторанах, столовых открытого типа; 2. В столовых открытого типа, ресторанах, барах, закусочных; 3. В барах, кафе, ресторанах, в школьных столовых; 4. В закусочных, ресторанах.
4.	Меню это перечень…	1. Закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены; 2. Напитков, закусок, блюд, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием цены; 3. Блюд и напитков с указанием цены; 4. Горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;
5.	Какое меню составляется с участием медработника?	1. Меню диетических блюд; 2. Дневного рациона; 3. Вегетарианское; 4. Со свободным выбором блюд.
6.	Укажите температуру подачи горячих напитков?	1. Не ниже 65ºс; 2. Не ниже 75ºс; 3. Не менее 85ºс; 4. Не более 40ºс.
7.	Сроки реализации основных соусов?	1. 5-6 часов; 2. 8-10 часов; 3. 10-12 часов; 4. 3-4 часа.

8.	Температура горячего цеха согласно СНиПа должна быть в пределах…	1. 23 ÷ 25^0 С; 2. 18 ÷ 20^0 С; 3. 25 ÷ 28^0 С; 4. 20 ÷ 23^0 С;
9.	Какую продукцию готовят в суповом отделении?	1. Первые блюда, соусы, горячие напитки; 2. Вторые блюда, бульоны, отвары; 3. Бульоны, отвары, первые блюда; 4. Соусы, горячие напитки, гарниры;
10.	Укажите температуру подачи заказных блюд.	1. Не менее 70 ^{0}С; 2. Не менее 85ºС; 3. Не менее 75ºС; 4. Не более 60^0 С;

Ключ к тесту

№	В -1	В -2	В -3	В -4	В -5
1.	**4**	**4**	**3**	**1**	**3**
2.	**2,3,1,5,6,4**	**2**	**2**	**4**	**4**
3.	**1**	**1**	**1**	**2**	**2**
4.	**4**	**3**	**2**	**3,1,6,4,5,2**	**4**
5.	**2**	**1**	**4**	**1**	**1**
6.	**3**	**4**	**2**	**4**	**2**
7.	**1**	**2**	**1**	**3**	**3**
8.	**2**	**3**	**4**	**2**	**1**
9.	**1**	**3**	**2**	**3**	**3**
10.	**1**	**1**	**3**	**1**	**2**

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических работ по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Составление технологических карт на горячую продукцию общественного питания
2. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции

Вопросы для устного опроса по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

1. По каким признакам классифицируют соус
2. Как различают соусы по технологии приготовления
3. Что происходит в муке при нагревании
4. Что такое белая пассеровка
5. Технология приготовления красного основного соуса
6. Ассортимент красных соусов (5)
7. Основа грибного соуса
8. Виды сметанных соусов и технология их приготовления
9. Ассортимент яично-масляных смесей (5)
10. Что такое сладкие соусы и в каком виде их подают

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

1. Значение овощных блюд в питании
2. Способы сохранения витамина С
3. Технологическая схема приготовления картофельного пюре
4. Ассортимент блюд из отварных овощей (5)
5. Способы жарки овощей
6. Ассортимент блюд из жареных овощей (5)
7. Ассортимент блюд из тушёных овощей (5)
8. Как запекают овощи
9. Требования к качеству жареных овощей
10. Требования к качеству запечённых овощей

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

1. Значение блюд из круп в питании
2. Сочетаемость бобовых и макаронных изделий в качестве гарнира
3. Подготовка круп к варке
4. Классификация каш по консистенции
5. Изделия из бобовых и макаронных изделий (по 5)
6. Правила варки бобовых
7. Требования к качеству каш
8. Технологическая схема приготовления лапшевника
9. Сырьевая ведомость «Лапшевник»
10 Сочетаемость круп в качестве гарнира

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

1. Значение яиц в питании
2. Классификация творога по жирности
3. Масса яйца, белка, желтка
4. Процессы при т.о. творога
5. Варка яиц (3 вида)
6. Требования к качеству яичницы-глазуньи
7. Требования к качеству сырников

8. Как проверяют качество яиц
9. Значение творога в питании
10. Почему яйца нельзя есть в избытке или каждый день

Перечень тестовых заданий по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Вариант 1

№	Вопрос	Варианты ответа
1	Какие супы относятся к заправочным супам?	1. Щи, борщи, рассольники, солянки, овощные, крупяные; 2. Щи, борщи, окрошка, молочные, крупяные, с мучными гарнирами; 3. Уха, борщи, рассольники, солянки, окрошка; 4. Борщи, щи, молочные, овощные, с крупяными гарнирами.
2	В какие супы входят соленые огурцы?	1. Рассольник московский, суп картофельный с курицей, суп – лапша домашняя; 2. Рассольник московский, солянка рыбная, солянка из дичи; 3. Борщ из свежей капусты, солянка мясная сборная, щи из квашеной капусты; 4. Рассольник ленинградский, солянка мясная сборная, суп – пюре из риса;
3	Почему свеклу для борща тушат с уксусом?	1. В кислой среде свекла быстрее доходит до готовности; 2. Для придания кисловатого вкуса; 3. Для сохранения формы нарезки свеклы; 4. В кислой среде лучше сохраняется цвет антоцианов – пигментов свеклы.
4	Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варке борща из свежей капусты с картофелем	1.Пассерованные лук, морковь, петрушка; 2.Пассерованный томат; 3.Нарезанная соломкой капуста; 4.Тушеная свекла; 5.Нарезанный брусочками картофель; 6.Сахар, уксус 3%, соль, перец горошком, лавровый лист.
5	Какие бульоны используют для приготовления красных соусов?	1. Белые, мясные; 2. Коричневые мясные; 3. Бульон из птицы; 4. Бульон из субпродуктов.
6	Дополните фразу: в группу белых соусов входят соусы, приготовленные на …	1. Белом бульоне с любой мучной пассировкой; 2. Белом бульоне с белой мучной пассировкой; 3. Белом бульоне без мучной пассировки; 4. Белом бульоне с красной мучной пассировкой.
7	Какие соусы можно использовать для подачи котлет пшенных?	1. Грибной, абрикосовый, клюквенный; 2. Сметанный, молочный, красный; 3. Майонез, томатный, абрикосовый;

		4. Маринад, томатный, грибной.
8	Укажите порядок операций при приготовлении соуса лукового	1. Варка основного красного соуса; 2. Пассерование лука (наполнителя); 3. Проваривание наполнителя с уксусом, перцем, лавровым листом; 4. Соединение наполнителя с красным соусом; 5. Доведение до вкуса; 6. Проваривание соуса; 7. Защипывание.
9	По указанным показателям качества определите название соуса: **Внешний вид**: однородная масса, бархатистая без комков заварившейся муки. **Цвет**: белый, слегка желтоватый **Вкус и запах**: нежный, в меру соленый, с ароматом кипяченого молока. **Консистенция**: полужидкая	1. Белый основной 2. Сметанный 3. Молочный 4. Грибной
10	Способы приготовления рассыпчатой каши из риса	1. Откидной, припускание 2. Упаривание в малом количестве жидкости 3. Откидной, основной 4. Затрудняюсь ответить
11.	Укажите последовательность операций при приготовлении крупеника гречневого	1. Протирают творог, смешивают с сахаром, маслом, сырым яйцом; 2. Охлаждают до температуры 60^0-70^0С; 3. Варят рассыпчатую кашу на смеси молока и воды; 4. Запекают; 5. Соединяют с кашей; 6. Формуют блюдо; 7. Порционируют; 8. Отпускают со сметаной.
12.	Дополните фразу: для приготовления блюд из рыбы, жаренной во фритюре, полуфабрикат панируют…	1. В муке, сухарях; 2. В белой панировке; 3. В льезоне и белой панировке, в тесте; 4. Не панируют.
13.	Укажите последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, тушенная с овощами в томате»	1. Подготовка и нарезка полуфабриката; 2. Укладывание слоями рыбы и овощей; 3. Обработка и шинковка овощей; 4. Тушение; 5. Подготовка гарнира; 6. Тушение до готовности; 7. Добавление пассированного томата и специй; 8. Оформление и отпуск.
14.	Правила варки мяса для вторых	1. Крупными кусками в горячей воде (1:1,5) при едва

	блюд	заметном кипении, с добавлением кореньев, букета Гарни и специй; 2. Порционными кусками в горячей воде (1:1,5) при кипении с луком, морковью, специями; 3. Крупными кусками в холодной воде (1:1,5) при медленном кипении доводят до готовности; 4. Затрудняюсь ответить.
15.	Укажите порядок операций при приготовлении голубцов.	1. Подготовка капусты, бланширование; 2. Подготовка фарша, заправка специями; 3. Разделение на листы, отбивание; 4. Формовка голубцов; 5. Пропускание мяса через мясорубку; 6. Варка риса; 7. Подготовка соуса сметанного; 8. Обжаривание; 9. Запекание; 10. Отпуск
16.	В чем особенность жарки мелкой дичи целой тушкой	1. Обертывают шпиком, заправляют, жарят в жарочном шкафу с температурой 200^0 в сотейнике, поворачивая; 2. Обертывают шпиком и жарят на поверхности плиты, поворачивая, до готовности; 3. Укладывают на противень и жарят в жарочном шкафу, поливая бульонам; 4. Разрубают вдоль грудки и жарят под прессом
17.	Приготовление мясного фарша для блинчиков фаршированных	1. Из отварного мяса, пропущенного через мясорубку; 2. Из сырого мяса, пропущенного через мясорубку; 3. Из сырого мяса и риса; 4. Из отварного мяса, пропущенного через мясорубку с пассированным луком или яйцом и белым соусом.
18.	Укажите последовательность операций при варке яиц выпускным способом («пашот»)	1. Кипячение воды; 2. Выбивание яиц в жидкость; 3. Добавления соли и уксуса; 4. Обработка яиц; 5. Использование; 6. Отделение яиц от жидкости; 7. Варка 3 минуты.
19.	Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных во фритюре овощей ?	1) соломкой и стружкой 2) шашками 3) кубиками 4) дольками
20.	Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?	1) соломкой 2) ломтиками 3) кружочками 4) дольки, крупные кубики

Вариант 2

№	Вопрос	Варианты ответов

1	Дополните фразу: к заправочным супам относятся такие, которые в конце варки заправляются…	1. Льезоном; 2. Овощной пассеровкой; 3. Уксусом, рассолом, сметаной; 4. Специями: перец горошком, лавровый лист соль.
2	В какие супы добавляется перловая крупа	1. Рассольник ленинградский; 2. Суп из перловой крупы с мясом; 3. Суп гороховый с копченостями; 4. Рассольник московский.
3	Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варки щей из квашеной капусты с картофелем	1. Пассированные лук, морковь, петрушка; 2. Тушеная капуста; 3. Обработанный и нарезанный картофель; 4. Пассированный томат; 5. Чеснок, растертый с солью; 6. Соль, перец, лавровый лист.
4	Какова цель пассерования лука, моркови, петрушки для супов?	1. Для растворения красящих и ароматических веществ в жире, которые не испаряются при дальнейшей варке, придавая цвет и аромат супу; 2. Для размягчения; 3. Для сохранения цвета; 4. Для сохранения формы нарезки.
5	Какие бульоны используются для приготовления белых соусов?	1. Белые мясные; 2. Рыбные; 3. Из птицы; 4. Из субпродуктов.
6	Дополните фразу: в группу красных соусов входят соусы, приготовленные на….	1. Коричневом бульоне и красной мучной пассировке; 2. Коричневом бульоне и белой мучной пассировке; 3. Белом бульоне и овощной пассировке с томатом; 4. Коричневом бульоне и упаренных сливках.
7	Какие соусы можно использовать для подачи котлет картофельных?	1. Красный, молочный, томатный; 2. Майонез, томатный, белый; 3. Грибной, красный, майонез; 4. Грибной, луковый, сметанный.
8	Укажите порядок операций при приготовлении соуса красного основного?	1. Подготовка пассированного лука, моркови, петрушки, томата; 2. Обжаривание костей; 3. Варка коричневого бульона; 4. Подготовка красной мучной пассировки; 5. Разведение мучной пассировки бульоном; 6. Варка соуса с овощами, томатом, специями 45 минут; 7. Процеживание и протирание; 8. Кипячение; 9. Доведение до вкуса и защипывание.
9	По указанным показателям качества определите название соуса. **Внешний вид**: однородная бархатистая масса без комков заварившейся муки и непротертых	1. Красный основной 2. Белый мясной 3. Грибной 4. Томатный

овощей.

Цвет: коричнево-красный.

Вкус и запах: умеренно острый с ароматом жареного мяса и тонким ароматом овощей и специй.

Консистенция: полужидкая.

10	Каковы отличительные особенности рассыпчатой каши?	1. Рассыпается на тарелке; 2. Зерна крупы целые, сохраняющие форму, не слипаются, но мягкие; 3. Зерна крупы слегка лопнувшие, каша держится на тарелке горкой; 4. Зерно крупы мягкие разваренные.
11.	Чем отличается запеченный пудинг от запеканки?	1. В пудинг вводят взбитые яичные белки, в запеканку растертое смешенное яйцо; 2. Используют каши разной консистенции; 3. По внешнему виду и способу подачи; 4. Затрудняюсь ответить.
12.	Дополните фразу: «Полуфабрикаты из чистого филе рыбы можно жарить на…..»	1. На открытом огне, и во фритюре; 2. Основным способом, в замкнутом пространстве; 3. Во фритюре, основным способом; 4. На открытом огне, в замкнутом пространстве.
13.	Укажите последовательность операций при приготовлении блюда «Солянка рыбная на сковороде»	1. Разделка рыбы и приготовление полуфабриката; 2. Тушение капусты; 3. Формовка блюда для запекания; 4. Припускание рыбного полуфабриката с огурцами, пассированным луком, томатным соусом, каперсами, оливками, специями; 5. Посыпка тертым сыром с сухарями, сбрызгивание маслом; 6. Оформление лимоном, зеленью, маслинами; 7. Запекание; 8. Отпуск.
14.	Причины изменения цвета мяса при тепловой обработке?	1. Денатурация и свертывание белковой основы молекулами миоглобина вызывает отщепление красителя – гема, в молекуле которого изменяется валентность ионов Fe^{++} на Fe^{+++} ; 2. Взаимодействие гемоглобина с белками мышечного волокна, изменение валентности Fe^{++} на Fe^{+++}; 3. Диффузия красителя миоглобина; 4. Затрудняюсь ответить.
15.	Укажите порядок операций при приготовлении блюда «Говядина, запеченная в луковом соусе»	1. Варка говядины и её нарезка; 2. Приготовление лукового соуса; 3. Подготовка лука – наполнителя; 4. Приготовление соуса красного основного; 5. Формовка блюда;

		6. Подготовка гарнира – картофельное пюре; 7. Сбрызгивание маслом; 8. Посыпание тертым сыром; 9. Заливание соусом; 10. Запекание; 11. Отпуск.
16.	Укажите блюда из птицы жаренной целыми тушками	1. Гусь, утка фаршированные; 2. Рябчик жаренный; 3. Котлеты натуральные из филе птица с гарниром; 4. Котлеты по – киевски с гарниром; 5. Птица под паровым соусом с грибами и рисом.
17.	Для приготовления блинов с припеком в тесто добавляют …..	1. Пассированный лук; 2. Очищенные яблоки; 3. Сушеные снетки; 4. Сырое чистое филе рыбы; 5. Мясные гастрономические товары; 6. Сырую обработанную печень; 7. Сырое нарезанное мясо; 8. Круто сваренные нарубленные яйца.
18.	Какова пропорция ингредиентов для варки яиц «пашот»	1. На 1 литр воды 50 гр. 3% уксуса и 10 гр., соли; 2. На 1 литр воды 100гр. 3% уксуса и 10 гр., соли; 3. На 1 литр воды 75 гр. 9% уксуса и 20 гр., соли; 4. Затрудняюсь ответить.
19.	При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи:	1) кладут в кипящую воду 2) моют 3) размораживают 4) нарезают
20.	К сложным блюдам из отварных овощей подают	1) соус красный, молочный, 2) паровой, мадера, майонез 3) маринад овощной, кетчуп, соус хрен 4) сметанный, грибной, польский

Вариант 3

№	Вопрос	Варианты ответа
1	Дополните определение: супы-пюре такие, в которых после тепловой обработки….	1. Продукты протираются; 2. Мелко нарезаются; 3. Взбиваются; 4. Запекаются.
2	Какие супы заправляются льезоном?	1. Суп-пюре из моркови и риса; 2. Рассольник московский; 3. Борщ из свежей капусты с картофелем; 4. Суп картофельный с мясными фрикадельками.
3	Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варке рассольника ленинградского	1. Крупа перловая распаривается; 2. Обрабатывается и нарезается картофель; 3. Пассируется лук, морковь, петрушка;

		4. Обрабатываются и припускаются соленые огурцы; 5. Добавляется соль, перец, лавровый лист; 6. Добавляется прокипяченный рассол.
4	Почему картофель в суп закладывают раньше кислотосодержащих продуктов?	1. Чтобы ускорить процесс варки супа; 2. В кислой среде замедляется гидролиз протопектина, в результате картофель становится жестким; 3. Чтобы придать особенный вкус блюду; 4. В кислой среде лучше сохраняются ароматические вещества.
5	Какие виды мучной пассировки используют для приготовления А) белых соусов; Б) красных соусов	1. Белую, сухую и жировую; 2. Красную, сухую и жировую; 3. Муку не пассеруют.
6	Дополните фразу: красные соусы подают к блюдам из ….	1. Жаренного и тушеного мяса и овощей; 2. Жареной рыбы и овощей; 3. Отварного и припущенного мяса, птицы, овощей; 4. Затрудняюсь ответить.
7	Какие соусы можно использовать для подачи курицы или кролика отварных?	1. Красный, белый, паровой; 2. Белый, белый с яйцом, паровой; 3. Луковый, паровой, белый с яйцом; 4. Томатный, красный, паровой.
8	Укажите прядок операций при приготовлении соуса белого основного	1. Пассерование лука, петрушки; 2. Варка бульона; 3. Подготовка мучной белой пассеровки; 4. Разведение мучной пассеровки бульонам; 5. Добавление в нее овощей и варка 30 минут; 6. Процеживание, протирание; 7. Заправка лимонной кислотой, солью; 8. Защипывание.
9	По указанным показателям качества определите название соуса. **Внешний вид**: однородная масса с кусочками пассированного лука, равномерно распределенными по всему объему **Цвет**: коричнево-красный; **Вкус и запах**: острый с ароматом жареного мяса, пассированного лука, тонким ароматом специй **Консистенция**: густая	1. Красный основной 2. Луковый 3. Белый основной 4. Томатный
10	От каких факторов зависит консистенция каши?	1. Соотношение жидкости и крупы; 2. От температуры варки;

	3. От продолжительности тепловой обработки; 4. От качества крупы.
11. Укажите последовательность операций при варке гречневой рассыпчатой каши	1. Переборка и промывка крупы; 2. Введение крупы в воду, добавление соли; 3. Дозировка воды и доведение ее до кипения; 4. Упаривание; 5. Снятие пены после закипания; 6. Заправка маслом, размешивание; 7. Варка при помешивании до загустения.
12. Укажите А) припущенные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья; Б) запеченные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья;	1. Кнели из лосося паровые, судак в соусе рассол, форель в соусе белое вино; 2. Судак, припущенный в соусе белое вино, севрюга в соусе белом с каперсами, сардина отварная в соусе томатном; 3. Хлебцы рыбные с томатным соусом, морской окунь под молочным соусом, солянка рыбная на сковорода.
13. Укажите особенности варки рыб океанических пород.	1. В пряном отваре; 2. С рассолом 3. С уксусом; 4. С белым вином
14. Причины размягчения мяса при тепловой обработки?	1. Деструкция коллагена и образования глютина; 2. Денатурация и свертывания белков мышечных волокон; 3. Вытапливание жира и диффузия питательных веществ; 4. Затрудняюсь ответить.
15. Укажите порядок операций при приготовлении гуляша	1. Подготовка полуфабриката и обжаривание; 2. Пассерование томата; 3. Тушение с томатом и жидкостью; 4. Тушение до готовности под крышкой при слабом огне; 5. Сливание бульона; 6. Соединения мяса соуса, сметаны; 7. Пассерование лука, добавление его в соус, доведение соуса до вкуса; 8. Приготовление соуса на бульоне; 9. Подготовка гарнира; 10. Отпуск.
16. Правила порционирования тушки птицы, варенной целиком	1. Нарубают с костью порционными кусками;

		2. Разрубают вдоль, вырубают позвоночник, делят на филе и ножку и каждую из них рубят на равное количество кусков; 3. Разрубают вдоль, вырубают позвоночник и каждую половинку делят на равное количество кусков; 4. Затрудняюсь ответить.
17.	Какое тесто используют А) для пельменей; Б) для блинчиков	1. Пресное густое; 2. Пресное жидкое; 3. Дрожжевое; 4. Пресное сдобное.
18.	Укажите классификацию омлетов. А) по составу сырья; Б) по способу тепловой обработки.	1. Натуральные, фаршированные, смешанные; 2. Варенные на пару, жаренные, запеченные; 3. Смешенные, фаршированные, запеченные; 4. Варенные на пару запеченные, смешанные.
19.	Для, рубленных изделий из говядины используют:	1) Пашину, мякоть шеи, обрезки, покромки туш II категории 2) Шею и филейную вырезку 3) Толстый и тонкий края 4) Покромку и грудинку
20.	Для маринования мяса используют:	1) Муку, соль, лук 2) сахар, уксус, соль 3) уксус, лук, соль 4) лук, уксус, муку.

Вариант 4

№	Вопросы	Варианты ответа
1	Дополните определение: прозрачными называются, супы, которые готовятся на…	1. Осветленном бульоне; 2. Овощном отваре; 3. Квасе; 4. Молоке.
2	В какие супы входит свежая или квашеная капуста?	1. Щи суточные, щи с картофелем; 2. Борщ с картофелем, рассольник домашний; 3. Солянка из дичи, щи «ленивые»; 4. Суп овощной, суп картофельный с крупой.
3	Укажите порядок закладки продуктов при варке супа молочного с рисом.	1. Припускание риса в воде; 2. Переборка и промывание риса; 3. Добавление соли, сахара, масла сливочного; 4. Вливание кипящего молока.
4	Почему овощи размягчаются при варке	1. В результате гидролиза протопектина образуется пектин; 2. В результате карамелизации сахара;

		3. В результате гидролиза крахмала; 4. В результате воздействия воды и высокой температуры.
5	На каких бульонах готовят белые соусы?	1. На мясных белых; 2. На рыбных; 3. На бульоне из птицы; 4. На овощных отварах.
6	Дополните фразу: белые мясные соусы подают к блюдам из ….	1. Жаренного и тушеного мяса; 2. Отварного и припущенного мяса; 3. Отварной и припущенной рыбы; 4. Жареной рыбы.
7	Какие соусы можно использовать для подачи блюда «котлеты капустные»	1. Молочный, сметанный или сметана; 2. Красный, молочный; 3. Томатный сметанный; 4. Майонез, красный.
8	Укажите порядок операций при приготовлении соуса молочного	1. Готовят белую пассировку; 2. Кипятят молоко; 3. Разводят пассировку молоком; 4. Варят 7-10 минут; 5. Доводят до вкуса солью и сахаром; 6. Процеживают; 7. Кипятят.
9	По указанным показателям качества определите название соуса. **Внешний вид**: однородная бархатистая масса без комков заварившейся муки и непротертых овощей; **Цвет**: сероватый; **Вкус и запах**: нежный, кисловатый, в меру соленый, присущий отварной рыбе с тонким ароматом добавленных специй; **Консистенция**: полужидкая	1. Молочный; 2. Сметанный; 3. Рассол; 4. Белый основной рыбный.
	Почему увеличивается масса крупы при варке каши?	1. В результате деструкции белка; 2. В результате клейстеризации крахмала; 3. В результате гидролиза крахмала и сахара; 4. В результате набухания белка.
11	Какие процессы способствуют образования корочки при запекании?	1. Термомассоперенос, испарение влаги, меланоидинообразование, карамелизация сахара, декстринизация крахмала; 2. Меланоидинообразование, карамелизация сахара, декстринизация крахмала; 3. Термомассоперенос, меланоидинообразование, денатурация белков; 4. Затрудняюсь ответить.
12	Дополните фразу: к блюдам из отварной рыбы подают соусы:	1. Белый основной и его производные, сметанный, польский, голландский; 2. Молочный, польский, белый основной, томатный; 3. Белое вино, сметанный, голландский,

		рассол; 4. Белый основной, польский, молочный, красный основной.
1 3	Укажите порядок операций при приготовлении блюда «Рыба, жаренная в тесте».	1. Подготовка полуфабрикатов; 2. Подготовка теста; 3. Подготовка фритюра; 4. Маринование полуфабриката; 5. Жарка в разогретом жире; 6. Панирование полуфабриката в жире; 7. Доведение до готовности; 8. Оформление; 9. Отпуск с лимоном и соусом.
1 4	Укажите ассортимент блюд из припущенного мяса.	1. Котлеты натуральные паровые, котлеты, рубленные паровые, телятина отварная с овощами, язык отварной с гарниром 2. Котлеты натуральные паровые, котлеты, рубленные паровые, кнели из телятины паровые, зразы из говядины фаршированные рисом паровые 3. Кнели из телятины или говядины паровые, зразы из говядины, тефтели из говядины или свинины, рулет с макаронами 4. Баранина отварная с овощами, фрикадельки в маринаде, рулет с макаронами, кнели из телятины, зразы из говядины фаршированные рисом паровые
	В какие мясные блюда входят соленые огурцы?	1. Азу, почки по-русски, солянка мясная сборная на сковороде; 2. Азу, бефстроганов, почки по-русски; 3. Почки по-русски, баранина с овощами, вымя жаренное; 4. Азу, почки по-русски, говядина тушеная с гарниром.
	Укажите тушеные блюда из мяса.	1. Говядина духовая с гарниром; 2. Баранина, шпигованная с гарниром; 3. Зразы отбивные с гарниром; 4. Эскалоп с гарниром; 5. Антрекот с яйцом; 6. Бефстроганов с гарниром.
	Какое тесто используют А) для блинов Б) для блинчиков	1. Дрожжевое; 2. Пресное жидкое; 3. Пресное сдобное густое.
	Назовите виды пудингов из творога в зависимости от способа тепловой обработки.	1. Запеченный; 2. Паровой; 3. Жареный; 4. Вареный основным способом.
	Сложный соус бешамель готовят на:	1) бульоне 2) сливочном масле 3) растительном масле

		4) молоке
	Для жарения во фритюре используют:	1) масло сливочное 2) маргарин 3) смесь растительного и животного жира (50/50) 4) кулинарный жир

Вариант 5

№	Вопросы	Варианты ответов
1	Укажите супы, отличающиеся высокой калорийностью	1. Суп картофельный с судаком, суп молочный с овощами, суп с мясными фрикадельками; 2. Солянка мясная сборная, борщ украинский, борщ московский; 3. Суп овощной, суп молочный с домашней лапшой, окрошка овощная; 4. Рассольник ленинградский, щи из свежей капусты, уха из судака.
2	В какие супы не входит картофель?	1. Рассольник московский, 2. Солянка мясная сборная, 3. Суп с овощным гарниром, 4. Суп-лапша домашняя
3	Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варке супа - пюре из картофеля	1. Пассерование овощей; 2. Обработка и нарезка картофеля; 3. Варка картофеля с овощной пассеровкой; 4. Подготовка белого соуса; 5. Протирание; 6. Подготовка льезона и заправка супа.
4	При варке бульонов, в какую воду закладывают исходное сырье и почему?	1. В горячую, больше питательных веществ переходит в отвар; 2. В холодную, интенсивнее диффузия водорастворимых веществ в отвар; 3. В любую, не влияет на качество бульона; 4. Затрудняюсь ответить
5	Что служит загустителем в соусах с мукой?	1. Мучная пассеровка; 2. Овощная пассеровка; 3. Пассерованный томат; 4. Уваренный бульон.
6	Дополните фразу: К яично – масляным соусам относятся…	1. Польский, голландский, сухарный; 2. Польский, майонез, маринад;

		3. Польский, голландский, белый рыбный; 4. Польский, голландский, томатный.
7	Укажите порядок операций при приготовлении соуса польского	1. Обработка, варка и измельчение яйца 2. Растапливание сливочного масла; 3. Соединение масла и яйца; 4. Ведение рубленой зелени, лимонной кислоты.
8	По указанным показателям качества определите название соуса: **Внешний вид**: густая однородная эмульсия; **Цвет**: желтоватый. **Вкус и запах**: нежный, кисловатый, в меру соленый, с легким ароматом горчицы, уксуса, яичный желтков**.** **Консистенция**: полужидкая.	1. Майонез; 2. Белый основной; 3. Молочный; 4. Сметанный.
9	Укажите причины размягчения крупы при варке каш	1. Гидролиз протопектина и образование пектина, клейстеризация крахмала; 2. Гидролиз дисахаридов, клейстеризация крахмала; 3. Денатурация белков, карамелизация сахара; 4. Затрудняюсь ответить.
10	Укажите последовательность операций при приготовлении котлет морковных	1. Всыпают манную крупу и варят до готовности; 2. Припускают с жиром и молоком; 3. Обрабатывают и нарезают морковь; 4. Отпускают со сметаной или соусом; 5. Массу охлаждают, вымешивают с яйцами, растертыми с солью; 6. Формуют, панируют; 7. Жарят; 8. Порционируют.
11.	Укажите особенности варки рыб осетровых пород	1. Звено кладут в холодную воду, добавляют коренья, лук, специи; 2. Звено кладут в теплую или холодную воду, добавляют огуречный рассол и недостающую соль, варят при слабом кипении; 3. В горячем маринаде;

4. С добавлением уксуса.

12. Укажите последовательность операций при приготовлении блюда «Тельное из рыбы с гарниром»

1. Подготовка котлетной массы;
2. Формовка полуфабрикатов и панирование их в льезоне и сухарях;
3. Подготовка фарша;
4. Доведение до готовности;
5. Жарка в жире;
6. Подготовка фритюра;
7. Подготовка гарнира;
8. Оформление;
9. Отпуск.

13. Чем отличается жарка мяса порционным панированным куском от жарки натурального полуфабриката.

1. Порционные натуральные полуфабрикаты жарят сразу в жарочном разогретом до 200^0С шкафу, а панированные доводят до готовности под крышкой;
2. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 200^0С;
3. Мясные полуфабрикаты обжаривают на разогретой сковороде на поверхности плиты, потом натуральные доводят на слабом огне, а панированные в жарочном шкафу с температурой 180^0С;
4. Затрудняюсь ответить.

14. В чем особенность подачи блюд из жареной дичи.

1. Вместо соуса подают брусничное, черносмородиновое варенье;
2. Поливают белым соусам и подают без гарнира;
3. Рубят на порционные куски, поливают красным основным соусом;
4. Подают с жареным картофелем, поливают маслом.

15. Укажите порядок операций при приготовлении рагу из кролика.

1. Разруб тушек на куски;
2. Пассерование томата;
3. Тушение кролика с томатом и водой;
4. Обжаривание;
5. Бланширование репы;

6. Обжаривание картофеля, моркови, петрушки, лука;
7. Сливание бульона и приготовления на его основе соуса;
8. Тушение в соусе и доведение до вкуса;
9. Соединения кролика с овощами;
10. Отпуск.

16. Чем горячие закуски отличаются от вторых горячих блюд?
1. Готовятся без гарнира, меньшей массой, острые, оригинально оформленные;
2. Готовятся так же, как вторые блюда, но без гарнира;
3. Острым вкусом, оригинальным оформлением;
4. Затрудняюсь ответить.

17. Укажите порядок операций при приготовлении дрожжевого теста для блинов с маслом
1. Подогрев молока до 30^0 С;
2. Брожение;
3. Замес теста;
4. Растворение дрожжей, соли, сахара, яиц;
5. Обминка и добавление масла;
6. Обминка;
7. Брожение;
8. Выпечка;
9. Отпуск.

18. Почему яйца можно варить до разной консистенции?
1. Температура денатурации протеинов желтка и белка разная;
2. Температура денатурации и свертывания протеинов белка 50-55^0С, а желтка при 70^0С;
3. Постепенное прогревание яйца и постепенное свертывание;
4. Затрудняюсь ответить.

19. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:
1) 1 час;
2) 15 мин;
3) 30 мин;
4) 2 часа.

20. Пудинг – это …
1) жареное блюдо;
2) запеченное блюдо;
3) сваренное на пару;
4) отварное

Ключ к тесту

№	В -1	В -2	В -3	В -4	В -5
1.	**1**	**2**	**1**	**1**	**2**

2.	**2**	**1, 2**	**1, 2**	**1, 2**	**1, 2,4**
3.	**4**	**3,2,1,4,6,5**	**1,2,3,4,5,6**	**2,1,4,3**	**2,1,3,5,4,6**
4.	**3,5,1,2,4,6**	**1**	**2**	**1**	**2**
5.	**2**	**1,2, 3**	**а-1, б-2**	**1, 2, 3, 4**	**1**
6.	**2**	**1**	**1**	**2**	**1**
7.	**1**	**4**	**2**	**1**	**1,2,3,4**
8.	**1,2,3,4,6,5,7**	**2,3,1,4,5,6,7,8,9**	**2,3,4,1,5,6,7,8**	**1,2,3,4,5,6,7**	**1**
9.	**3**	**1**	**2**	**4**	**1**
10.	**1**	**2**	**1**	**2**	**3,2,1,5,8,6,7,4**
11.	**3,2,1,5,6,4,7,8**	**1**	**1,3,2,5,7,4,6**	**1**	**2**
12.	**3**	**1**	**а-1, б-3**	**1**	**1,3,2,6,5,4,7,8,9**
13.	**1,3,2,4,7,6,5,8**	**2,1,4,3,5, 7,6,8**	**1**	**1,4,2,3,6,5,7,8,9**	**3**
14.	**1**	**1**	**1**	**2**	**1**
15.	**1,3,5,6,2,4,8,7,9,10**	**1,4,3,2,6,5, 9,8,7,10,11**	**1,2,3,5,8,7,6,4,9,10**	**1**	**1,4,2,3, 5,6,7,9,8,10**
16.	**1**	**1,2**	**2**	**1,3**	**1**
17.	**4**	**1,2,3,5,8**	**а-1, б-2**	**а-1, б-2**	**1,4,3,2,5,7,6,8,9**
18.	**1,3,4,2,7,6,5**	**1**	**а-1, б-2**	**1, 2**	**2**
19.	**1**	**1**	**1**	**4**	**3**
20.	**4**	**4**	**3**	**3**	**2, 3**

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических работ по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

1. Разработка рецептур и последовательности приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН
2. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН
3. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Адаптация рецептур холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных

региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Выполнение лабораторных работ. Лабораторные работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями.

Комплект лабораторных работ по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)
2. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)
3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)
4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)
5. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)
6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)
7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического

оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - экзамен

МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – зачёт с оценкой

МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента - экзамен

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических, письменных, лабораторных работ, сдачи курсовой работы, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием ПМ 02.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

2.1 Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷20	5	отлично
15 ÷17	4	хорошо
12 ÷14	3	удовлетворительно

менее 12	2	неудовлетворительно

2.2 Критерии оценки кейса

Критерии оценки:

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами, выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

- «отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача,поставленная в кейсе решена верно.
- «хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы.
- «удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками
- «неудовлетворительно» - задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

3. Перечень примерных вопросов/ комплект билетов

3.1 МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант 1

1. К принципам составления меню относятся

1. Совместимость, экономность, фирменность, безопасность, взаимозаменяемость.
2. Совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд.
3. Взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд;
4. Совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд..

2. Расположите супы в нужном порядке

1. Пюреобразные,
2. Прозрачные,
3. Заправочные,
4. Сладкие,
5. Молочные,
6. Холодные.

3. Меню со свободным выбором блюд составляется для…

1. Общедоступных предприятий общественного питания;
2. Для закрытых предприятий общественного питания;
3. Для любых предприятий общественного питания;
4. Только для ресторанов и баров.

4. План – меню в диетических столовых составляет…

1. Директор, заведующий производством, технолог;
2. Директор, заведующий производством, бухгалтер, бригадир;

3. Заведующий производством, технолог;
4. Заведующий производством, технолог и диетврач;

5**. Какие данные в плане-меню вписывает калькулятор?**
1. Количество блюд, цена, сумма;
2. Цена, сумма;
3.№ по сборнику рецептур, цена;
4. Наименование блюд и цена.

6. Где располагается горячий цех, если торговые залы п.о.п. Размещены на нескольких этажах?
1. На этаже, где самый большой зал;
2. На первом этаже;
3. На этаже, где в зале больше посадочных мест;
4. На этаже, где больше всего теплового оборудования.

7. Рекомендуемая по санпину температура для горячего цеха …
1. От 23 до25 0С;
2. Не более 20 0С;
3. 25 - 28 0С;
4. 18-200С.

8. Режим работы горячего цеха зависит от…
1. Режима работы торгового зала и формы отпуска готовой продукции;
2. Режима работы п.о.п. И количества мест в зале;
3. Формы отпуска готовой продукции и оснащенности п.о.п. Оборудованием;
4. Количества мест в зале и ассортимента блюд в меню.

9. Сколько технологических линий рекомендуют организовывать в крупных горячих цехах?
1. 3 линии;
2. 4 линии;
3. 1 линию;
4. 2 линии.

10. На какие отделения подразделяется горячий цех?
1. Соусное, суповое;
2. Соусное, суповое, заготовочное;
3. Суповое, гарнирное;
4. Соусное, суповое и холодное.

Вариант 2
1. Какое меню составляется в присутствии заказчика?
1. Комплексное;
2. Дневного рациона;

3. Со свободным выбором блюд;
4. Банкетное;

2. Меню бизнес - ланча предлагают в …
1. В выходные дни с 9.00 до 14.30;
2. В рабочие дни с 12.00 до 16.00;
3. Ежедневное с 12.00 до 24.00;
4. Праздничные дни с 12.00 по 16.00.

3. Какое меню исключает мясные блюда?
1. Вегитарианское;
2. Дневной рацион;
3. Цикличное меню;
4. Комплексное меню.

4. При составлении, какого вида меню используют сборник лечебного питания?
1. Меню дневного рациона;
2. Детского питания;
3. Диетическое меню;
4. Со свободным выбором блюд.

5. План-меню отражает…
1. Дневную программу предприятия;
2. Ассортиментный минимум;
3. Перечень блюд в меню;
4. Общий выпуск блюд за день.

6. В суповом отделении выпускают следующую продукцию…
1. Заправочные супы, бульоны, напитки;
2. Заготовки для холодного цеха и первые блюда;
3. Прозрачные бульоны, сладкие супы, первые блюда.
4. Бульоны, первые блюда;

7. Зависит ли ассортимент супов в меню от класса п.о.п.?
1. Не зависит;
2. Зависит;
3. Класс п.о.п. Не влияет на ассортимент супов;
4. Зависит от пожеланий посетителей предприятия.

8. Рекомендуемая температура подачи первых блюд, соусов, горячих напитков.

1. Не менее 60ºс;
2. Не менее 85ºс;
3. Не менее 75ºс;
4. Не менее 50ºс;

9. Какие блюда из соусного отделения запрещено оставлять для реализации на следующий день?

1. Блинчики с мясом и творогом; рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы; соусы; омлеты; картофельное пюре;

2. Рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы; соусы; омлеты; картофельное пюре; отварные макаронные изделия.

3. Блинчики с мясом и творогом; рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы; соусы; омлеты; картофельное пюре; отварные макаронные изделия;

4. Соусы; омлеты; картофельное пюре; отварные макаронные изделия;

10. На какой срок можно готовить основные соусы (красный, белый) и их производные в п.о.п.?

1. На 10-12 часов; на 2-3 часа;
2. На 8-10 часов; на1-2 часа;
3. На 5-6 часов; на 3-4 часа;
4. На 4 часа; на 6 часов.

Вариант 3

1. План – меню утверждает…

1. Зав. производством;
2. Главный бухгалтер;
3. Директор;
4. Технолог.

2. Ассортиментный минимум это…

1. перечень наименований блюд и закусок в меню;

2. определенное количество наименований холодных, горячих и других блюд для различных типов п.о.п.;

3. перечень блюд в плане-меню для п.о.п.;

4. перечень блюд в меню предприятия.

3. Горячие закуски включают в меню …

1. После холодных закусок;
2. После первых блюд;
3. После вторых блюд;
4. Перед холодными закусками.

3. В плане-меню комплексного питания указывают количество выпускаемых блюд?

1. Нет;
2. Да;
3. По усмотрению бухгалтера;
4. По желанию заказчика.

4. Меню детского питания составляют …

1. На основе норм закладки продуктов;
2.с учетом цены продуктов;
3. С учетом спроса контингента питающихся;
4. На основе физиологических норм питания;

5. Уточните время выхода на работу поваров горячего цеха.

1. К началу открытия предприятия;
2. За 2 часа до начала работы предприятия;
3. За 4 часа до начала работы производства;
4. Одновременно со всеми поварами предприятия.

6. На какие отделения подразделяется горячий цех крупного предприятия?

1. На суповое и соусное;
2. На суповое и подсобное;
3. На суповое, соусное и моечное;
4. Холодное, соусное.

7. Какие бульоны готовят в суповом отделении горячего цеха?

1. Мясной, рыбный, грибной;
2. Мясно, рыбный;
3. Мясо-костный, мясной, грибной, рыбный;
4. Мясной, мясо – костный, рыбный.

9. Продолжительность хранения на мармите первых блюд при их массовом изготовлении?

1. 3-4 часа;
2. 2-3 часа;
3. 4-5 часов;
4. 1-2 часа.

10. Температура подачи заказных порционных блюд?

1. 65-70ºс;
2. 70-75ºс;
3. 85-90ºс.
4. 50-70ºс

Вариант 4

1. Меню дневного рациона применяют

1. В домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях, для участников семинаров, съездов;

2. В домах отдыха, ресторанах, интернатах, детских лагерях, воинских частях, столовых при промышленных предприятиях;

3. В санаториях, вагонах ресторанах, интернатах, кафе, детских лагерях, воинских частях;

4. В кафе, воинских частях, в пионерских лагерях.

2. В какое меню можно включать ½, 1/3,1/4 порции?

1. Меню детского питания;
2. Меню со свободным выбором блюд;
3. Бизнес – ланча;
4. Банкетное меню;

3. На п.о.п. с постоянным контингентом план-меню составляется… 1. Ежедневно, к концу рабочего дня;

2. Ежедневно, к 15 часам;
3. Ежедневно с утра;
4. На месяц.

4. Укажите последовательность записи первых блюд в меню.

1. Заправочные;
2. Сладкие;
3. Прозрачные;
4. Молочные;
5. Холодные;
6. Пюреобразные.

5. В кафе меню рекомендуется начинать с…

1. Горячих, холодных напитков, мучных кондитерских изделий;
2. Холодных и горячих напитков, вторых блюд;
3. Холодных и горячих напитков, холодных блюд;
4. С холодных закусок и первых блюд.

6. Производственная программа горячего цеха составляется на основании…

1. Количества мест в зале и количества блюд и закусок.
2. Ассортимента блюд и количества мест в зале;
3. Асортимента кулинарной продукции и количества филиалов и мест в зале;
4. Ассортимента блюд, ассортимента кулинарной продукции в кулинарном магазине;

7. Рекомендуемая относительная влажность горячего цеха.

1. 70-80%;
2. 50-60%;
3. 60-70%;
4. 40-50%.

8. При подборе оборудования для горячего цеха руководствуются… 1. Нормами оснащения в зависимости от типа п.о.п; максимальной загрузкой торгового зала в часы пик; от форм обслуживания.

2. Количеством посадочных мест в зале; максимальной загрузкой торгового зала в часы пик; от форм обслуживания;

3. Количеством посадочных мест в зале; от режима работы п.о.п.; нормами оснащения в зависимости от типа п.о.п; максимальной загрузкой торгового зала в часы пик; от форм обслуживания.

4. Нормами оснащения и количеством посадочных мест.

9. Из каких стадий состоит процесс приготовления супов?

1. Приготовление прозрачного бульона, пассеровки овощей, приготовления супа;
2. Приготовление бульона, бланширование, приготовление супа;
3. Приготовление бульона, приготовление супа;
4. Приготовление пассеровки и варки супов.

10. Температура подачи холодных супов и напитков?

1. Не менее 10-14^{o}с;
2. Не менее 15-20^{o}с;
3. Не менее 5-10^{o}с;
4. Не более 8^{o}с.

Вариант 5

1. Меню должно быть подписано…

1. Зав. Производства, директором;
2. Директором, бригадиром, калькулятором;
3. Директором, зав. Производством, калькулятором;
4. Технологом, калькулятором.

2. Какие данные указывает зав. Производством в плане-меню?

1. Дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику, цена;

2. Дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику;

3.наименование блюд, выход, цена;

4. Наименование, краткая характеристика блюд, № по сборнику, цена, сумма;

3. В каких типах п.о.п. сложно планировать количество выпускаемых блюд в течение дня?

1. В ресторанах, столовых открытого типа;
2. В столовых открытого типа, ресторанах, барах, закусочных;
3. В барах, кафе, ресторанах, в школьных столовых;
4. В закусочных, ресторанах.

4. Меню это перечень…

1. Закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;

2. Напитков, закусок, блюд, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием цены;

3. Блюд и напитков с указанием цены;

4. Горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;

5. Какое меню составляется с участием медработника?

1. Меню диетических блюд;
2. Дневного рациона;
3. Вегетарианское;
4. Со свободным выбором блюд.

6. Укажите температуру подачи горячих напитков?

1. Не ниже 65ºс;
2. Не ниже 75ºс;
3. Не менее 85ºс;
4. Не более 40ºс.

7. Сроки реализации основных соусов?

1. 5-6 часов;
2. 8-10 часов;
3. 10-12 часов;
4. 3-4 часа.

8. Температура горячего цеха согласно СНиПа должна быть в пределах…

1. 23 ÷ 25^0 С;
2. 18 ÷ 20^0 С;
3. 25 ÷ 28^0 С;
4. 20 ÷ 23^0 С;

9. Какую продукцию готовят в суповом отделении?

1. Первые блюда, соусы, горячие напитки;
2. Вторые блюда, бульоны, отвары;
3. Бульоны, отвары, первые блюда;
4. Соусы, горячие напитки, гарниры;

10. Укажите температуру подачи заказных блюд.

1. Не менее 70 0С;
2. Не менее 85ºС;
3. Не менее 75ºС;
4. Не более 60^0 С;

Ключ к тесту

№	В -1	В -2	В -3	В -4	В -5
1.	**4**	**4**	**3**	**1**	**3**
2.	**2,3,1,5,6,4**	**2**	**2**	**4**	**4**
3.	**1**	**1**	**1**	**2**	**2**

4.	**4**	**3**	**2**	**3,1,6,4,5,2**	**4**
5.	**2**	**1**	**4**	**1**	**1**
6.	**3**	**4**	**2**	**4**	**2**
7.	**1**	**2**	**1**	**3**	**3**
8.	**2**	**3**	**4**	**2**	**1**
9.	**1**	**3**	**2**	**3**	**3**
10.	**1**	**1**	**3**	**1**	**2**

Время проведения зачёта с оценкой

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

3.2 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Какие супы относятся к заправочным супам?

1. Щи, борщи, рассольники, солянки, овощные, крупяные;
2. Щи, борщи, окрошка, молочные, крупяные, с мучными гарнирами;
3. Уха, борщи, рассольники, солянки, окрошка;
4. Борщи, щи, молочные, овощные, с крупяными гарнирами.

2. В какие супы входят соленые огурцы?

1. Рассольник московский, суп картофельный с курицей, суп – лапша домашняя;
2. Рассольник московский, солянка рыбная, солянка из дичи;
3. Борщ из свежей капусты, солянка мясная сборная, щи из квашеной капусты;
4. Рассольник ленинградский, солянка мясная сборная, суп – пюре из риса;

3. Почему свеклу для борща тушат с уксусом?

1. В кислой среде свекла быстрее доходит до готовности;
2. Для придания кисловатого вкуса;
3. Для сохранения формы нарезки свеклы;
4. В кислой среде лучше сохраняется цвет антоцианов – пигментов свеклы.

4. Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варке борща из свежей капусты с картофелем

1.Пассерованные лук, морковь, петрушка;
2.Пассерованный томат;
3.Нарезанная соломкой капуста;
4.Тушеная свекла;
5.Нарезанный брусочками картофель;
6.Сахар, уксус 3%, соль, перец горошком, лавровый лист.

5. Какие бульоны используют для приготовления красных соусов?

1. Белые, мясные;
2. Коричневые мясные;
3. Бульон из птицы;
4. Бульон из субпродуктов.

6. Дополните фразу: в группу белых соусов входят соусы, приготовленные на …

1. Белом бульоне с любой мучной пассировкой;
2. Белом бульоне с белой мучной пассировкой;
3. Белом бульоне без мучной пассировки;
4. Белом бульоне с красной мучной пассировкой.

7. Какие соусы можно использовать для подачи котлет пшенных?

1. Грибной, абрикосовый, клюквенный;
2. Сметанный, молочный, красный;
3. Майонез, томатный, абрикосовый;
4. Маринад, томатный, грибной.

8. Укажите порядок операций при приготовлении соуса лукового Варка основного красного соуса;

1 Пассерование лука (наполнителя);
2 Проваривание наполнителя с уксусом, перцем, лавровым листом;
3 Соединение наполнителя с красным соусом;
4 Доведение до вкуса;
5 Проваривание соуса;
6 Защипывание.

9. По указанным показателям качества определите название соуса:

Внешний вид: однородная масса, бархатистая без комков заварившейся муки.
Цвет: белый, слегка желтоватый
Вкус и запах: нежный, в меру соленый, с ароматом кипяченого молока.
Консистенция: полужидкая

1. Белый основной
2. Сметанный
3. Молочный
4. Грибной

10. Способы приготовления рассыпчатой каши из риса

1. Откидной, припускание
2. Упаривание в малом количестве жидкости
3. Откидной, основной
4. Затрудняюсь ответить

11. Укажите последовательность операций при приготовлении крупеника гречневого

1 Протирают творог, смешивают с сахаром, маслом, сырым яйцом;
2 Охлаждают до температуры 60-70С;
3 Варят рассыпчатую кашу на смеси молока и воды;
4 Запекают;
5 Соединяют с кашей;
6 Формуют блюдо;
7 Порционируют;
8 Отпускают со сметаной**.**

12. Дополните фразу: для приготовления блюд из рыбы, жаренной во фритюре, полуфабрикат панируют…

1. В муке, сухарях;
2. В белой панировке;
3. В льезоне и белой панировке, в тесте;
4. Не панируют.

13. Укажите последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, тушенная с овощами в томате»

1 Подготовка и нарезка полуфабриката;
2 Укладывание слоями рыбы и овощей;
3 Обработка и шинковка овощей;
4 Тушение;
5 Подготовка гарнира;
6 Тушение до готовности;
7 Добавление пассированного томата и специй;
8 Оформление и отпуск.

14. Правила варки мяса для вторых блюд

1. Крупными кусками в горячей воде (1:1,5) при едва заметном кипении, с добавлением кореньев, букета Гарни и специй;
2. Порционными кусками в горячей воде (1:1,5) при кипении с луком, морковью, специями;
3. Крупными кусками в холодной воде (1:1,5) при медленном кипении доводят до готовности;
4. Затрудняюсь ответить.

15. Укажите порядок операций при приготовлении голубцов.

1 Подготовка капусты, бланширование;
2 Подготовка фарша, заправка специями;
3 Разделение на листы, отбивание;
4 Формовка голубцов;
5 Пропускание мяса через мясорубку;
6 Варка риса;
7 Подготовка соуса сметанного;
8 Обжаривание;
9 Запекание;
10 Отпуск

16. В чем особенность жарки мелкой дичи целой тушкой

1. Обертывают шпиком, заправляют, жарят в жарочном шкафу с температурой 200 в сотейнике, поворачивая;
2. Обертывают шпиком и жарят на поверхности плиты, поворачивая, до готовности;
3. Укладывают на противень и жарят в жарочном шкафу, поливая бульонам;
4. Разрубают вдоль грудки и жарят под прессом

17. Приготовление мясного фарша для блинчиков фаршированных

1. Из отварного мяса, пропущенного через мясорубку;
2. Из сырого мяса, пропущенного через мясорубку;
3. Из сырого мяса и риса;
4. Из отварного мяса, пропущенного через мясорубку с пассированным луком или

яйцом и белым соусом.

18. Укажите последовательность операций при варке яиц выпускным способом («пашот»)

Кипячение воды;

1 Выбивание яиц в жидкость;
2 Добавления соли и уксуса;
3 Обработка яиц;
4 Использование;
5 Отделение яиц от жидкости;
6 Варка 3 минуты.

19. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных во фритюре овощей ?

1) соломкой и стружкой
2) шашками
3) кубиками
4) дольками

20. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?

1) соломкой
2) ломтиками
3) кружочками
4) дольки, крупные кубики

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Дополните фразу: к заправочным супам относятся такие, которые в конце варки заправляются…

1. Льезоном;
2. Овощной пассеровкой;
3. Уксусом, рассолом, сметаной;
4. Специями: перец горошком, лавровый лист соль.

2. В какие супы добавляется перловая крупа

1. Рассольник ленинградский;
2. Суп из перловой крупы с мясом;
3. Суп гороховый с копченостями;
4. Рассольник московский.

3. Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варки щей из квашеной капусты с картофелем

1. Пассированные лук, морковь, петрушка;
2. Тушеная капуста;
3. Обработанный и нарезанный картофель;
4. Пассированный томат;
5. Чеснок, растертый с солью;
6. Соль, перец, лавровый лист.

4. Какова цель пассерования лука, моркови, петрушки для супов?

1. Для растворения красящих и ароматических веществ в жире, которые не испаряются при дальнейшей варке, придавая цвет и аромат супу;

2. Для размягчения;

3. Для сохранения цвета;

4. Для сохранения формы нарезки.

5. Какие бульоны используются для приготовления белых соусов?

1. Белые мясные;
2. Рыбные;
3. Из птицы;
4. Из субпродуктов.

6. Дополните фразу: в группу красных соусов входят соусы, приготовленные на….

1. Коричневом бульоне и красной мучной пассировке;
2. Коричневом бульоне и белой мучной пассировке;
3. Белом бульоне и овощной пассировке с томатом;
4. Коричневом бульоне и упаренных сливках.

7. Какие соусы можно использовать для подачи котлет картофельных?

1. Красный, молочный, томатный;
2. Майонез, томатный, белый;
3. Грибной, красный, майонез;
4. Грибной, луковый, сметанный.

8. Укажите порядок операций при приготовлении соуса красного основного?

1. Подготовка пассированного лука, моркови, петрушки, томата;
2. Обжаривание костей;
3. Варка коричневого бульона;
4. Подготовка красной мучной пассировки;
5. Разведение мучной пассировки бульоном;
6. Варка соуса с овощами, томатом, специями 45 минут;
7. Процеживание и протирание;
8. Кипячение;
9. Доведение до вкуса и защипывание.

9. По указанным показателям качества определите название соуса. Внешний вид: однородная бархатистая масса без комков заварившейся муки и непротертых овощей.

Цвет: коричнево-красный.

Вкус и запах: умеренно острый с ароматом жареного мяса и тонким ароматом овощей и специй.

Консистенция: полужидкая. 1. Красный основной

2. Белый мясной
3. Грибной
4. Томатный

10. Каковы отличительные особенности рассыпчатой каши?

1. Рассыпается на тарелке;
2. Зерна крупы целые, сохраняющие форму, не слипаются, но мягкие;
3. Зерна крупы слегка лопнувшие, каша держится на тарелке горкой;
4. Зерно крупы мягкие разваренные.

11. Чем отличается запеченный пудинг от запеканки?

1. В пудинг вводят взбитые яичные белки, в запеканку растертое смешенное яйцо;
2. Используют каши разной консистенции;
3. По внешнему виду и способу подачи;
4. Затрудняюсь ответить.

12. Дополните фразу: «Полуфабрикаты из чистого филе рыбы можно жарить на…..»

1. На открытом огне, и во фритюре;
2. Основным способом, в замкнутом пространстве;
3. Во фритюре, основным способом;
4. На открытом огне, в замкнутом пространстве.

13. Укажите последовательность операций при приготовлении блюда «Солянка рыбная на сковороде»

1. Разделка рыбы и приготовление полуфабриката;
2. Тушение капусты;
3. Формовка блюда для запекания;
4. Припускание рыбного полуфабриката с огурцами, пассированным луком, томатным соусом, каперсами, оливками, специями;
5. Посыпка тертым сыром с сухарями, сбрызгивание маслом;
6. Оформление лимоном, зеленью, маслинами;
7. Запекание;
8. Отпуск.

14. Причины изменения цвета мяса при тепловой обработке?

1. Денатурация и свертывание белковой основы молекулами миоглобина вызывает отщепление красителя – гема, в молекуле которого изменяется валентность ионов Fe++ на Fe+++ ;
2. Взаимодействие гемоглобина с белками мышечного волокна, изменение валентности Fe++ на Fe+++;
3. Диффузия красителя миоглобина;
4. Затрудняюсь ответить.

15. Укажите порядок операций при приготовлении блюда «Говядина, запеченная в луковом соусе»

1. Варка говядины и её нарезка;
2. Приготовление лукового соуса;
3. Подготовка лука – наполнителя;
4. Приготовление соуса красного основного;
5. Формовка блюда;
6. Подготовка гарнира – картофельное пюре;
7. Сбрызгивание маслом;
8. Посыпание тертым сыром;
9. Заливание соусом;
10. Запекание;
11. Отпуск.

16. Укажите блюда из птицы жаренной целыми тушками

1. Гусь, утка фаршированные;
2. Рябчик жаренный;

3. Котлеты натуральные из филе птица с гарниром;
4. Котлеты по – киевски с гарниром;
5. Птица под паровым соусом с грибами и рисом.

17. Для приготовления блинов с припеком в тесто добавляют …..

1. Пассированный лук;
2. Очищенные яблоки;
3. Сушеные снетки;
4. Сырое чистое филе рыбы;
5. Мясные гастрономические товары;
6. Сырую обработанную печень;
7. Сырое нарезанное мясо;
8. Круто сваренные нарубленные яйца.

18. Какова пропорция ингредиентов для варки яиц «пашот»

1. На 1 литр воды 50 гр. 3% уксуса и 10 гр., соли;
2. На 1 литр воды 100гр. 3% уксуса и 10 гр., соли;
3. На 1 литр воды 75 гр. 9% уксуса и 20 гр., соли;
4. Затрудняюсь ответить.

19. При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи:

1) кладут в кипящую воду
2) моют
3) размораживают
4) нарезают

20. К сложным блюдам из отварных овощей подают

1) соус красный, молочный,
2) паровой, мадера, майонез
3) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
4) сметанный, грибной, польский

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1 Дополните определение: супы-пюре такие, в которых после тепловой обработки….

1. Продукты протираются;
2. Мелко нарезаются;
3. Взбиваются;
4. Запекаются.

2 Какие супы заправляются льезоном?

1. Суп-пюре из моркови и риса;
2. Рассольник московский;
3. Борщ из свежей капусты с картофелем;
4. Суп картофельный с мясными фрикадельками.

3 Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варке рассольника ленинградского

1. Крупа перловая распаривается;
2. Обрабатывается и нарезается картофель;
3. Пассируется лук, морковь, петрушка;
4. Обрабатываются и припускаются соленые огурцы;
5. Добавляется соль, перец, лавровый лист;
6. Добавляется прокипяченный рассол.

4 Почему картофель в суп закладывают раньше кислотосодержащих продуктов?

1. Чтобы ускорить процесс варки супа;
2. В кислой среде замедляется гидролиз протопектина, в результате картофель становится жестким;
3. Чтобы придать особенный вкус блюду;
4. В кислой среде лучше сохраняются ароматические вещества.

5 Какие виды мучной пассировки используют для приготовления А) белых соусов; Б) красных соусов

1. Белую, сухую и жировую;
2. Красную, сухую и жировую;
3. Муку не пассеруют.

6 Дополните фразу: красные соусы подают к блюдам из …

1. Жаренного и тушеного мяса и овощей;
2. Жареной рыбы и овощей;
3. Отварного и припущенного мяса, птицы, овощей;
4. Затрудняюсь ответить.

7 Какие соусы можно использовать для подачи курицы или кролика отварных?

1. Красный, белый, паровой;
2. Белый, белый с яйцом, паровой;
3. Луковый, паровой, белый с яйцом;
4. Томатный, красный, паровой.

8 Укажите прядок операций при приготовлении соуса белого основного

1. Пассерование лука, петрушки;
2. Варка бульона;
3. Подготовка мучной белой пассеровки;
4. Разведение мучной пассеровки бульонам;
5. Добавление в нее овощей и варка 30 минут;
6. Процеживание, протирание;
7. Заправка лимонной кислотой, солью;
8. Защипывание.

9 По указанным показателям качества определите название соуса.

Внешний вид: однородная масса с кусочками пассированного лука, равномерно распределенными по всему объему

Цвет: коричнево-красный;

Вкус и запах: острый с ароматом жареного мяса, пассированного лука, тонким ароматом специй

Консистенция: густая

1. Красный основной
2. Луковый
3. Белый основной
4. Томатный

10 От каких факторов зависит консистенция каши?

1. Соотношение жидкости и крупы;
2. От температуры варки;
3. От продолжительности тепловой обработки;
4. От качества крупы.

11. Укажите последовательность операций при варке гречневой рассыпчатой каши

1. Переборка и промывка крупы;
2. Введение крупы в воду, добавление соли;
3. Дозировка воды и доведение ее до кипения;
4. Упаривание;
5. Снятие пены после закипания;
6. Заправка маслом, размешивание;
7. Варка при помешивании до загустения.

12. Укажите

А) припущенные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья;

Б) запеченные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья;

1. Кнели из лосося паровые, судак в соусе рассол, форель в соусе белое вино;

2. Судак, припущенный в соусе белое вино, севрюга в соусе белом с каперсами, сардина отварная в соусе томатном;

3. Хлебцы рыбные с томатным соусом, морской окунь под молочным соусом, солянка рыбная на сковорода.

13. Укажите особенности варки рыб океанических пород.

1. В пряном отваре;
2. С рассолом
3. С уксусом;
4. С белым вином

14. Причины размягчения мяса при тепловой обработки?

1. Деструкция коллагена и образования глютина;
2. Денатурация и свертывания белков мышечных волокон;
3. Вытапливание жира и диффузия питательных веществ;
4. Затрудняюсь ответить.

15. Укажите порядок операций при приготовлении гуляша

1. Подготовка полуфабриката и обжаривание;
2. Пассерование томата;
3. Тушение с томатом и жидкостью;
4. Тушение до готовности под крышкой при слабом огне;
5. Сливание бульона;
6. Соединения мяса соуса, сметаны;
7. Пассерование лука, добавление его в соус, доведение соуса до вкуса;
8. Приготовление соуса на бульоне;

9. Подготовка гарнира;
10. Отпуск.

16. Правила порционирования тушки птицы, варенной целиком

1. Нарубают с костью порционными кусками;
2. Разрубают вдоль, вырубают позвоночник, делят на филе и ножку и каждую из них рубят на равное количество кусков;
3. Разрубают вдоль, вырубают позвоночник и каждую половинку делят на равное количество кусков;
4. Затрудняюсь ответить.

17. Какое тесто используют

А) для пельменей; Б) для блинчиков

1. Пресное густое;
2. Пресное жидкое;
3. Дрожжевое;
4. Пресное сдобное.

18. Укажите классификацию омлетов.

А) по составу сырья;

Б) по способу тепловой обработки.

1. Натуральные, фаршированные, смешанные;
2. Варенные на пару, жаренные, запеченные;
3. Смешенные, фаршированные, запеченные;
4. Варенные на пару запеченные, смешанные.

19. Для, рубленных изделий из говядины используют:

1) Пашину, мякоть шеи, обрезки, покромки туш II категории
2) Шею и филейную вырезку
3) Толстый и тонкий края
4) Покромку и грудинку

20. Для маринования мяса используют:

1) Муку, соль, лук
2) сахар, уксус, соль
3) уксус, лук, соль
4) лук, уксус, муку.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Дополните определение: прозрачными называются, супы, которые готовятся на…

1. Осветленном бульоне;
2. Овощном отваре;
3. Квасе;
4. Молоке.

2. В какие супы входит свежая или квашеная капуста?

1. Щи суточные, щи с картофелем;

2. Борщ с картофелем, рассольник домашний;
3. Солянка из дичи, щи «ленивые»;
4. Суп овощной, суп картофельный с крупой.

3. Укажите порядок закладки продуктов при варке супа молочного с рисом.

1. Припускание риса в воде;
2. Переборка и промывание риса;
3. Добавление соли, сахара, масла сливочного;
4. Вливание кипящего молока.

4. Почему овощи размягчаются при варке

1. В результате гидролиза протопектина образуется пектин;
2. В результате карамелизации сахара;
3. В результате гидролиза крахмала;
4. В результате воздействия воды и высокой температуры.

5. На каких бульонах готовят белые соусы?

1. На мясных белых;
2. На рыбных;
3. На бульоне из птицы;
4. На овощных отварах.

6. Дополните фразу: белые мясные соусы подают к блюдам из ….

1. Жаренного и тушеного мяса;
2. Отварного и припущенного мяса;
3. Отварной и припущенной рыбы;
4. Жареной рыбы.

7. Какие соусы можно использовать для подачи блюда «котлеты капустные»

1. Молочный, сметанный или сметана;
2. Красный, молочный;
3. Томатный сметанный;
4. Майонез, красный.

8. Укажите порядок операций при приготовлении соуса молочного

1. Готовят белую пассировку;
2. Кипятят молоко;
3. Разводят пассировку молоком;
4. Варят 7-10 минут;
5. Доводят до вкуса солью и сахаром;
6. Процеживают;
7. Кипятят.

9. По указанным показателям качества определите название соуса.

Внешний вид: однородная бархатистая масса без комков заварившейся муки и непротертых овощей;

Цвет: сероватый;

Вкус и запах: нежный, кисловатый, в меру соленый, присущий отварной рыбе с тонким ароматом добавленных специй;

Консистенция: полужидкая

1. Молочный;
2. Сметанный;

3. Рассол;
4. Белый основной рыбный.

10. Почему увеличивается масса крупы при варке каши?

1. В результате деструкции белка;
2. В результате клейстеризации крахмала;
3. В результате гидролиза крахмала и сахара;
4. В результате набухания белка.

11. Какие процессы способствуют образования корочки при запекании?

1. Термомассоперенос, испарение влаги, меланоидинообразование, карамелизация сахара, декстринизация крахмала;
2. Меланоидинообразование, карамелизация сахара, декстринизация крахмала;
3. Термомассоперенос, меланоидинообразование, денатурация белков;
4. Затрудняюсь ответить.

12. Дополните фразу: к блюдам из отварной рыбы подают соусы:

1. Белый основной и его производные, сметанный, польский, голландский;
2. Молочный, польский, белый основной, томатный;
3. Белое вино, сметанный, голландский, рассол;
4. Белый основной, польский, молочный, красный основной.

13. Укажите порядок операций при приготовлении блюда «Рыба, жаренная в тесте».

1. Подготовка полуфабрикатов;
2. Подготовка теста;
3. Подготовка фритюра;
4. Маринование полуфабриката;
5. Жарка в разогретом жире;
6. Панирование полуфабриката в жире;
7. Доведение до готовности;
8. Оформление;
9. Отпуск с лимоном и соусом.

14. Укажите ассортимент блюд из припущенного мяса.

1. Котлеты натуральные паровые, котлеты, рубленные паровые, телятина отварная с овощами, язык отварной с гарниром
2. Котлеты натуральные паровые, котлеты, рубленные паровые, кнели из телятины паровые, зразы из говядины фаршированные рисом паровые
3. Кнели из телятины или говядины паровые, зразы из говядины, тефтели из говядины или свинины, рулет с макаронами
4. Баранина отварная с овощами, фрикадельки в маринаде, рулет с макаронами, кнели из телятины, зразы из говядины фаршированные рисом паровые

15. В какие мясные блюда входят соленые огурцы?

1. Азу, почки по-русски, солянка мясная сборная на сковороде;
2. Азу, бефстроганов, почки по-русски;
3. Почки по-русски, баранина с овощами, вымя жаренное;
4. Азу, почки по-русски, говядина тушеная с гарниром.

16. Укажите тушеные блюда из мяса.

1. Говядина духовая с гарниром;

2. Баранина, шпигованная с гарниром;
3. Зразы отбивные с гарниром;
4. Эскалоп с гарниром;
5. Антрекот с яйцом;
6. Бефстроганов с гарниром.

17. Какое тесто используют
А) для блинов
Б) для блинчиков
1. Дрожжевое;
2. Пресное жидкое;
3. Пресное сдобное густое.

18. Назовите виды пудингов из творога в зависимости от способа тепловой обработки.
1. Запеченный;
2. Паровой;
3. Жареный;
4. Вареный основным способом.

19. Сложный соус бешамель готовят на:
1) бульоне
2) сливочном масле
3) растительном масле
4) молоке

20. Для жарения во фритюре используют:
1) масло сливочное
2) маргарин
3) смесь растительного и животного жира (50/50)
4) кулинарный жир

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Укажите супы, отличающиеся высокой калорийностью
1. Суп картофельный с судаком, суп молочный с овощами, суп с мясными фрикадельками;
2. Солянка мясная сборная, борщ украинский, борщ московский;
3. Суп овощной, суп молочный с домашней лапшой, окрошка овощная;
4. Рассольник ленинградский, щи из свежей капусты, уха из судака.

2. В какие супы не входит картофель?
1. Рассольник московский,
2. Солянка мясная сборная,
3. Суп с овощным гарниром,
4. Суп-лапша домашняя

3. Укажите порядок закладки в бульон продуктов при варке супа - пюре из

картофеля

1. Пассерование овощей;
2. Обработка и нарезка картофеля;
3. Варка картофеля с овощной пассеровкой;
4. Подготовка белого соуса;
5. Протирание;
6. Подготовка льезона и заправка супа.

4. При варке бульонов, в какую воду закладывают исходное сырье и почему?

1. В горячую, больше питательных веществ переходит в отвар;
2. В холодную, интенсивнее диффузия водорастворимых веществ в отвар;
3. В любую, не влияет на качество бульона;
4. Затрудняюсь ответить

5. Что служит загустителем в соусах с мукой?

1. Мучная пассеровка;
2. Овощная пассеровка;
3. Пассерованный томат;
4. Уваренный бульон.

6. Дополните фразу:
К яично – масляным соусам относятся…

1. Польский, голландский, сухарный;
2. Польский, майонез, маринад;
3. Польский, голландский, белый рыбный;
4. Польский, голландский, томатный.

7. Укажите порядок операций при приготовлении соуса польского

1. Обработка, варка и измельчение яйца
2. Растапливание сливочного масла;
3. Соединение масла и яйца;
4. Ведение рубленой зелени, лимонной кислоты.

8. По указанным показателям качества определите название соуса:
Внешний вид: густая однородная эмульсия;
Цвет: желтоватый. Вкус и запах: нежный, кисловатый, в меру соленый, с легким ароматом горчицы, уксуса, яичный желтков. Консистенция: полужидкая.

1. Майонез;
2. Белый основной;
3. Молочный;
4. Сметанный.

9. Укажите причины размягчения крупы при варке каш

1. Гидролиз протопектина и образование пектина, клейстеризация крахмала;
2. Гидролиз дисахаридов, клейстеризация крахмала;
3. Денатурация белков, карамелизация сахара;
4. Затрудняюсь ответить.

10. Укажите последовательность операций при приготовлении котлет морковных

1. Всыпают манную крупу и варят до готовности;
2. Припускают с жиром и молоком;

3. Обрабатывают и нарезают морковь;
4. Отпускают со сметаной или соусом;
5. Массу охлаждают, вымешивают с яйцами, растертыми с солью;
6. Формуют, панируют;
7. Жарят;
8. Порционируют.

11. Укажите особенности варки рыб осетровых пород

1. Звено кладут в холодную воду, добавляют коренья, лук, специи;
2. Звено кладут в теплую или холодную воду, добавляют огуречный рассол и недостающую соль, варят при слабом кипении;
3. В горячем маринаде;
4. С добавлением уксуса.

12. Укажите последовательность операций при приготовлении блюда «Тельное из рыбы с гарниром»

1. Подготовка котлетной массы;
2. Формовка полуфабрикатов и панирование их в льезоне и сухарях;
3. Подготовка фарша;
4. Доведение до готовности;
5. Жарка в жире;
6. Подготовка фритюра;
7. Подготовка гарнира;
8. Оформление;
9. Отпуск.

13. Чем отличается жарка мяса порционным панированным куском от жарки натурального полуфабриката.

1. Порционные натуральные полуфабрикаты жарят сразу в жарочном разогретом до 200 С шкафу, а панированные доводят до готовности под крышкой;
2. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 2000С;
3. Мясные полуфабрикаты обжаривают на разогретой сковороде на поверхности плиты, потом натуральные доводят на слабом огне, а панированные в жарочном шкафу с температурой 180С;
4. Затрудняюсь ответить.

14. В чем особенность подачи блюд из жареной дичи.

1. Вместо соуса подают брусничное, черносмородиновое варенье;
2. Поливают белым соусам и подают без гарнира;
3. Рубят на порционные куски, поливают красным основным соусом;
4. Подают с жареным картофелем, поливают маслом.

15. Укажите порядок операций при приготовлении рагу из кролика.

1. Разруб тушек на куски;
2. Пассерование томата;
3. Тушение кролика с томатом и водой;
4. Обжаривание;
5. Бланширование репы;
6. Обжаривание картофеля, моркови, петрушки, лука;
7. Сливание бульона и приготовления на его основе соуса;
8. Тушение в соусе и доведение до вкуса;

9. Соединения кролика с овощами;
10. Отпуск.

16. Чем горячие закуски отличаются от вторых горячих блюд?

1. Готовятся без гарнира, меньшей массой, острые, оригинально оформленные;
2. Готовятся так же, как вторые блюда, но без гарнира;
3. Острым вкусом, оригинальным оформлением;
4. Затрудняюсь ответить.

17. Укажите порядок операций при приготовлении дрожжевого теста для блинов с маслом

1. Подогрев молока до 300 С;
2. Брожение;
3. Замес теста;
4. Растворение дрожжей, соли, сахара, яиц;
5. Обминка и добавление масла;
6. Обминка;
7. Брожение;
8. Выпечка;
9. Отпуск.

18. Почему яйца можно варить до разной консистенции?

1. Температура денатурации протеинов желтка и белка разная;
2. Температура денатурации и свертывания протеинов белка 50-550С, а желтка при 700С;
3. Постепенное прогревание яйца и постепенное свертывание;
4. Затрудняюсь ответить.

19. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

1) 1 час;
2) 15 мин;
3) 30 мин;
4) 2 часа.

20. Пудинг – это …

1) жареное блюдо;
2) запеченное блюдо;
3) сваренное на пару;
4) отварное

Ключ к тесту

№	В -1	В -2	В -3	В -4	В -5
21.	**1**	**2**	**1**	**1**	**2**
22.	**2**	**1, 2**	**1, 2**	**1, 2**	**1, 2,4**
23.	**4**	**3,2,1,4,6,5**	**1,2,3,4,5,6**	**2,1,4,3**	**2,1,3,5,4,6**
24.	**3,5,1,2,4,6**	**1**	**2**	**1**	**2**
25.	**2**	**1,2, 3**	**а-1, б-2**	**1, 2, 3, 4**	**1**
26.	**2**	**1**	**1**	**2**	**1**
27.	**1**	**4**	**2**	**1**	**1,2,3,4**
28.	**1,2,3,4,6,5,7**	**2,3,1,4,5,6,7,8,9**	**2,3,4,1,5,6,7,8**	**1,2,3,4,5,6,7**	**1**

29.	**3**	**1**	**2**	**4**	**1**
30.	**1**	**2**	**1**	**2**	**3,2,1,5,8,6,7,4**
31.	**3,2,1,5,6,4,7,8**	**1**	**1,3,2,5,7,4,6**	**1**	**2**
32.	**3**	**1**	**а-1, б-3**	**1**	**1,3,2,6,5,4,7,8,9**
33.	**1,3,2,4,7,6,5,8**	**2,1,4,3,5, 7,6,8**	**1**	**1,4,2,3,6,5,7,8,9**	**3**
34.	**1**	**1**	**1**	**2**	**1**
35.	**1,3,5,6,2,4,8,7,9,10**	**1,4,3,2,6,5, 9,8,7,10,11**	**1,2,3,5,8,7,6,4,9,10**	**1**	**1,4,2,3, 5,6,7,9,8,10**
36.	**1**	**1,2**	**2**	**1,3**	**1**
37.	**4**	**1,2,3,5,8**	**а-1, б-2**	**а-1, б-2**	**1,4,3,2,5,7,6,8,9**
38.	**1,3,4,2,7,6,5**	**1**	**а-1, б-2**	**1, 2**	**2**
39.	**1**	**1**	**1**	**4**	**3**
40.	**4**	**4**	**3**	**3**	**2, 3**

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

3.3 ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Сделать расчёт потребности в сырье и приготовить: «Филе кур в медово горчичной глазури, с гарниром из и булгура и печёными Черри и сливочно-грибным соусом». Составить технологическую карту, организовать рабочее место по приготовлению (заданное количество) блюд. Проанализировать соответствие данного блюда требованиям качества.

Приготовить, оформить, произвести оценку качества заданных блюд, кулинарных изделий и подать, с учетом следующих параметров:

-логистика выполнения операций технологического процесса;

-опеделение доброкачественности сырья и полуфабрикатов;

- подбор оборудования, СММ, инвентаря, инструментов для выполнения задания;

-соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены;

-соблюдение условий и сроков хранения п/ф, готовой продукции;

-расчет сырья на 2 порции и оформление технологической документации.

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Сделать расчёт потребности в сырье и приготовить: «Котлету по-киевски с рисом припущенным, глазированной морковью и соусом Морне». Составить технологическую карту, организовать рабочее место по приготовлению (заданное количество) блюд. Проанализировать соответствие данного блюда требованиям качества.

Приготовить, оформить, произвести оценку качества заданных блюд, кулинарных изделий и подать, с учетом следующих параметров:

-логистика выполнения операций технологического процесса;

-определение доброкачественности сырья и полуфабрикатов;

- подбор оборудования, СММ, инвентаря, инструментов для выполнения задания;

-соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены;

-соблюдение условий и сроков хранения п/ф, готовой продукции;

-расчет сырья на 2 порции и оформление технологической документации.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Сделать расчёт потребности в сырье и приготовить: «Биточки куриные с начинкой из грибов с гарниром из риса и цукини с соусом бешамель». Составить технологическую карту, организовать рабочее место по приготовлению (2 порций) блюд. Проанализировать соответствие данного блюда требованиям качества.

Приготовить, оформить, произвести оценку качества заданных блюд, кулинарных изделий и подать, с учетом следующих параметров:

-логистика выполнения операций технологического процесса;

-определение доброкачественности сырья и полуфабрикатов;

- подбор оборудования, СММ, инвентаря, инструментов для выполнения задания;

-соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены;

-соблюдение условий и сроков хранения п/ф, готовой продукции;

-расчет сырья на 2 порции и оформление технологической документации.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Сделать расчёт потребности в сырье и приготовить: «Котлеты рубленые из кур, запечённые с соусом молочным с многоцветным пюре из овощей и киноа со сливочно-шпинатным соусом». Составить технологическую карту, организовать рабочее место по приготовлению (заданное количество) блюд. Проанализировать соответствие данного блюда требованиям качества.

Приготовить, оформить, произвести оценку качества заданных блюд, кулинарных изделий и подать, с учетом следующих параметров:

-логистика выполнения операций технологического процесса;

-определение доброкачественности сырья и полуфабрикатов;

- подбор оборудования, СММ, инвентаря, инструментов для выполнения задания;

-соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены;

-соблюдение условий и сроков хранения п/ф, готовой продукции;

-расчет сырья на 2 порции и оформление технологической документации.

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Сделать расчёт потребности в сырье и приготовить: «Зразы из кур, с булгуром припущенным, гарниром из цукини и соусом грибным». Составить технологическую карту, организовать рабочее место по приготовлению (заданное количество) блюд. Проанализировать соответствие данного блюда требованиям качества.

Приготовить, оформить, произвести оценку качества заданных блюд, кулинарных изделий и подать, с учетом следующих параметров:

-логистика выполнения операций технологического процесса;

-определение доброкачественности сырья и полуфабрикатов;

- подбор оборудования, СММ, инвентаря, инструментов для выполнения задания;

-соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены;

-соблюдение условий и сроков хранения п/ф, готовой продукции;

-расчет сырья на 2 порции и оформление технологической документации.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 180 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Специальность:
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения:
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Разработчик:
Васильченко Р. А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I	Паспорт фонда оценочных средств	4
II	Фонды оценочных средств текущего контроля	6
III	Фонды оценочных средств промежуточного контроля	18

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, экзамена (квалификационного) по завершению изучения профессионального модуля в целом. Формой проведения экзамена является выполнение ответов на вопросы. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю. В итоговой аттестации принимают участие преподаватели колледжа, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой УП 03, ПП 03 и теоретическим обучением по МДК модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

- теоретической части ПМ.03 (МДК.03.01, МДК 03.02):

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- учебной практики УП 03;

-производственной практики ПП 03;

с проведением промежуточной аттестации по данным элементам программы ПМ 03.

Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных

ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой профессионального модуля ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) МДК 03.01	Наименование оценочного средства
1	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Тестирование; Устный опрос; Выполнение практических работ
2	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Тестирование; Устный опрос; Выполнение практических работ

Форма промежуточного контроля МДК 03.01 – зачёт с оценкой

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) МДК 03.02	Наименование оценочного средства
1	Тема 2.1 Классификация, ассортимент, гарниры, соусы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Тестирование; Выполнение практических-лабораторных работ
2	Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Тестирование. Выполнение практических-лабораторных работ
3	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Тестирование
4	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тестирование; Выполнение практических-лабораторных работ
5	Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Тестирование; Выполнение практических-лабораторных работ

Форма промежуточного контроля МДК 03.02 – зачет с оценкой

Форма промежуточного контроля ПМ 03 – экзамен

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ПМ.03 в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос;
- выполнение практических / лабораторных работ;
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет

теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. При оформлении практического лабораторного занятия в тетради обучающийся должен обязательно указать номер и тему занятия, её цель. Далее необходимо оформить ход практического занятия, оставив место для расчётных данных. В конце занятия обучающийся должен подвести итоги работы и сделать выводы.

Оценка «зачтено» по лабораторной работе студенту выставляется в том случае, если он правильно выполнил расчет сырьевой ведомости, организовал рабочее место, соблюдал технологические и санитарные правила при выполнении задания, активно работал на всех этапах урока, сумел отметить дефекты приготовленных блюд при дегустации, объяснить причины их возникновения, оформил отчет о проделанной работе, правильно выполнил отчёт.

В случае невыполнения требований, приготовления блюд, не отвечающих требованиям к качеству, студенту предлагается повторное выполнение работы.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определённой логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять её в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; - отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: - его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; - допущены 1-2 недочёта при освещении основного

	содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; - допущены ошибка или более 2 недочётов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: - не раскрывает основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использованиитерминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках,которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки письменных работ

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, если: - работа выполнена полностью; - в обосновании решения и логических рассуждениях нет пробелов и ошибок; - в решении нет ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которые не являются следствием незнания или непонимания учебного материала).
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: - работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); - допущены 1 ошибка, или есть 2–3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: - допущено не более двух ошибок или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, если: – допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

2. Комплекты примерных тестовых заданий по МДК 03.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Вопросы для устного опроса

1. Где организуется холодный цех на предприятиях общественного питания? В каких типах заведений он обязателен?

Предполагаемый ответ. Холодный цех — это отдельное производственное помещение, где готовят холодные блюда, закуски, салаты, желированные десерты, а также охлаждают напитки. Он обязателен на предприятиях общественного питания, где в меню присутствуют холодные блюда: в ресторанах, кафе, столовых, кулинарных отделах магазинов. В небольших заведениях холодный цех может быть частью общей кухни, в крупных — отводится отдельное пространство.

2. Перечислите основные зоны холодного цеха и их назначение.

Предполагаемый ответ. Основные зоны:

- для нарезки сырых и отварных овощей (механизированная нарезка повышает производительность и качество шинковки);
- для нарезки отварного мяса, рыбы, гастрономических продуктов и приготовления блюд и закусок из них (оборудуется разделочными досками, ножами, функциональными ёмкостями);

- для порционирования, украшения и отпуска блюд на раздачу (рабочее место организуют за холодильным столом, в камере которого хранят дополнительные ингредиенты: растительное масло, майонез, зелень и т. д.);
- для приготовления заливных блюд (отдельный производственный участок не выделяют, используют освободившееся рабочее место).

3. Какие требования к планировке и размещению оборудования в холодном цехе?

Предполагаемый ответ. Требования:
- зонирование рабочих зон (отдельные линии для обработки сырых и термически обработанных продуктов);
- расположение рядом с обеденным залом и кухней;
- высота помещения — не менее 3 м;
- наличие вентиляции, кондиционера (летом температура не должна превышать +18 °С);
- подводка канализации, холодной и горячей воды, отопления, системы энергоснабжения;
- влагоустойчивое, гигиеничное, легко моющееся покрытие стен, потолка и пола;
- расположение оборудования с учётом принципа одного направления (перемещения персонала совпадают с направлением производственного процесса).

4. Как организуется рабочее место повара в холодном цехе для приготовления салатов?

Предполагаемый ответ. Рабочее место для приготовления салатов организуют за производственным столом. Рядом размещают кухонные полки для тарелок и салатников. Для хранения ингредиентов (растительного масла, майонеза, зелени, горошка, лимонов) используют холодильный шкаф.

5. Какие правила зонирования и разделения потоков сырья и готовой продукции действуют в холодном цехе?

Предполагаемый ответ. Необходимо чётко разграничивать производство блюд из сырых и варёных овощей, рыбы и мяса. Отдельные технологические линии организуют для нарезки сырых и отварных овощей, для обработки мясных и рыбных продуктов. Сырьё и готовую продукцию хранят в разных зонах, используют раздельный инвентарь и оборудование.

6. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?

Предполагаемый ответ. Примеры механического оборудования:
- овощерезки (для нарезки овощей);
- кухонный комбайн (нарезка сырых и варёных овощей и фруктов, сливок, измельчение, гомогенизация и перемешивание продуктов);
- машина для нарезки гастрономических изделий (например, МРГУ-370 для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра);
- слайсеры (для нарезки твёрдых и полутвёрдых сыров, мяса, ветчины).

7. Для чего в холодном цехе устанавливают слайсеры? Какие продукты на них нарезают?

Предполагаемый ответ. Слайсеры используют для точной и равномерной нарезки твёрдых и полутвёрдых продуктов. На них нарезают сыры, мясо, ветчину, колбасы.

8. Какие виды овощерезок используются в холодном цехе и для каких продуктов?

Предполагаемый ответ. В холодном цехе применяют овощерезки с различным набором режущих инструментов, которые позволяют выполнять все виды нарезки, требуемые технологией приготовления блюд. Они могут быть предназначены для нарезки овощей разной формы (бруски, соломка, кружочки и т. д.).

9. Как маркируются разделочные доски в холодном цехе согласно системе ХАССП?

Предполагаемый ответ. На предприятиях общественного питания разделочные доски маркируются по цвету в соответствии с системой ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) для предотвращения перекрёстного загрязнения продуктов. Это позволяет исключить контакт сырых и готовых ингредиентов, предотвратить

распространение инфекций и смешение ароматов и вкусов. Основные цвета и их назначение:
- Зелёный — для сырых овощей, фруктов и зелени, отдельная доска этого цвета используется для обработки и нарезки квашеных овощей;
- Красный — для сырой мясной продукции;
- Синий — для готовой продукции, мясной и рыбной гастрономии, варёного мяса, продукции из мяса птицы, варёных овощей;
- Жёлтый — для сырой продукции из мяса птицы;
- Белый — для сыра, молочной гастрономии, а также для нарезки хлеба;
- Коричневый — для сырой рыбной продукции, ракообразных, моллюсков, но отдельная доска этого цвета используется для разделки сельди. В некоторых источниках также встречается информация о том, что коричневый цвет может использоваться для блюд высокой степени готовности.

Материал досок не регламентируется, но многие предприятия выбирают пластиковые доски из-за их практичности и гигиеничности.
Помимо цветовой маркировки, может использоваться буквенная (например, по СанПиН: СМ — сырое мясо, СР — сырая рыба, СО — сырые овощи и т. д.). Допускается комбинация обоих способов маркировки. Маркировка должна быть нанесена на видном месте несмываемыми и нетоксичными элементами. Способы нанесения: несмываемый пищевой маркер, выжигание, лазерная гравировка, термоштамп и др.

Если предприятие вводит собственные цветовые обозначения, необходимо разработать стандарт по их расшифровке, обучить сотрудников и ознакомить их с новыми правилами.

10. Какие весоизмерительные приборы применяются при порционировании холодных блюд?

Предполагаемый ответ. Используются настольные весы.

Вопросы для тестового опроса

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Перечень тестовых заданий

Вариант 1

1. Что влияет на ассортимент блюд и закусок холодного цеха?
   1. тип п.о.п. и количество мест в торговом зале;
   2. тип п.о.п.;
   3. режим работы п.о.п.;
   4. контингент питающихся.
2. Микроклимат холодного цеха:
   1. температура 12-14^{0}с, влажность 60-70%;
   2. температура 16-18^{0}с, влажность 60-70%;
   3. температура 15-17^{0}с, влажность 60-70%;
   4. температура 16-18^{0}с, влажность 70-80%.
3. Какую посуду рекомендуется использовать для хранения салатов в салат-барах?
   1. вазы;
   2. гастроемкости;
   3. тарелки;
   4. креманки.
4. Как проверить качество заточки ножа в слайсерах?
   1. при помощи полоски бумаги;

2. кусочком твердого продукта;
3. визуально;
4. можно не проверять, поскольку нож самозатачивающийся.

5. Сроки хранения не заправленных салатов и винегретов?
1. не более 5 часов при +3 ÷ +7^{0}С
2. не более 6 часов при +2 ÷ +6^{0}С
3. не более 3 часов при +3 ÷ +8^{0}С
4. более 10 часов при +3 ÷ +7^{0}С

6. Какие блюда в холодном цехе рекомендуется готовить с вечера на следующий день?
1. студни, заливные, сладкие желированные, кисели, компоты;
2 студни и заливные;
3. кисели и компоты;
4. студни и кисели.

7. Уточните форму нарезки сыра на дисковой терке:
1. кубики
2. брусочки
3. ломтики
4. соломка
5. кружочки

8. Укажите форму ножа в слайсерах и машинах для нарезки гастрономии:
1. серповидная
2. диск
3. s-образная
4. нож рама

9. Слой инея на испарителе холодильника не должен превышать
1. 10 миллиметров;
2. 3 миллиметра;
3. 1 миллиметр;
4. 8 миллиметров.

10. Дополните определение: ассорти – это холодное блюдо …
1. состоящее из не менее трех видов однотипных изделий с гарниром и соусом;
2. состоящее из набора разнообразных продуктов и изделий;
3. холодное блюдо из набора продуктов;
4. банкетное блюдо, состоящее из 3 – 5 видов однотипных изделий, гармонично сочетающихся по вкусу, с гарниром и соусом.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	3	**6**	1
2	2	**7**	1
3	2	**8**	1
4	1	**9**	2
5	2	**10**	4

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 2

1. Дополните определение: тартинки – это …

1. открытые бутерброды;
2. корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста;
3. стаканчики, выпеченные из слоеного теста;
4. горячие бутерброды.

2. Жесткое охлаждение в аппаратах шокового охлаждения производится при температуре циркулирующего воздуха
1. -2^{o}C;
2. -35 ^{o}C;
3. -20 ^{o}C;
4. -10 ^{o}C.

3. Дополните определение: чатни – это соусы, основу которых составляют.
1. эмульсия из яичных желтков и растительного масла;
2. пюре из овощей, фруктов, бобовых;
3. белая мучная пассировка;
4. красная мучная пассировка.

4. Укажите порядок операций технологического процесса варки овощей для гарниров и салатов:

1. сортировка;	5. мойка;
2. мойка;	6. варка до полуготовности в воде;
3. очистка;	7. добавление растительного масла и уксуса;
4. нарезка;	8. доведение до готовности

5. Укажите порядок операций при приготовлении соуса маринада с томатом
1. тушение этих овощей с бульоном;
2. добавление специй: соли, перца горошком, уксуса, гвоздики, корицы, лаврового листа;
3. доведение до готовности;
4. пассерование лука, моркови, белых кореньев, томата.

6. Какова роль уксуса в составе мясного или рыбного желе?
1. придает оттенок желе;
2. придает вкус желе;
3. способствует свертыванию белка и осветлению бульона;
4. осветляет желе.

7. От чего зависит количество установленных в холодном цехе производственных столов?
1. от количества установленного оборудования на столах и мощности п.о.п.;
2. от количества поваров в цеху;
3. от количества одновременно работающих поваров, при норме длинастола-1,5 метра
4. от количества одновременно работающих поваров, при норме длинастола-0,8 метра

8. Что влияет на режим работы холодного цеха п.о.п.?
1. режим работы раздаточных, зала;
2. тип п.о.п. и режим работы торгового зала;
3. тип п.о.п.;
4. ассортимент блюд.

9. Рядом, с какими подразделениями п.о.п. рекомендуют размещать холодный цех?
1. горячий цех, мясной цех, моечная кухонной посуды;
2. горячий цех, мясной и овощной цеха, моечная кухонной посуды;
3. моечная кухонной посуды, горячий цех, раздача;
4. горячий цех, раздача, моечная столовой посуды.

10. Какие факторы влияют на подбор холодильного оборудования в холодный цех?
1. выпуск заказных блюд, количество продуктов и готовых изделий, одновременно хранящихся в холодильнике;

2. мощность холодного цеха, количество продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению;

3. количество продуктов, готовых изделий, одновременно хранящихся в холодильнике;

4. объем реализуемой продукции.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	4	**6**	3
2	3	**7**	3
3	2	**8**	2
4	1, 2, 3, 5, 4, 6, 7. 8	**9**	4
5	4, 1, 3, 2	**10**	2

Комплекты примерных заданий для текущего контроля по МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Вопросы для тестового, устного опроса и практические задания

Тема 2.1 Классификация, ассортимент, гарниры, соусы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Вариант 1

1. Укажите порядок операций технологического процесса варки овощей для гарниров и салатов**:**

1. сортировка	5. мойка
2. мойка	6. варка до полуготовности в воде
3. очистка	7. добавление растительного масла и уксуса
4. нарезка	8. доведение до готовности

2. Укажите порядок операций при приготовлении соуса маринада с томатом

1. тушение этих овощей с бульоном;

2. добавление специй: соли, перца горошком, уксуса, гвоздики, корицы, лаврового листа;

3. доведение до готовности;

4. пассерование лука, моркови, белых кореньев, томата.

3. Что влияет на выбор толщины нарезки гастрономических изделий?

1. толщина нарезаемого продукта;

2. количество нарезаемого продукта;

3. плотность продукта;

4. ничего.

4. Мягкое охлаждение в аппаратах шокового охлаждения осуществляется при температуре циркулирующего воздуха

1. 2^0 С;

2. 12^0 С;

3. 16^0 С;

4. 18^0 С.

4.Установите порядок операций технологического процесса приготовления салата – коктейля овощного

1. обработать отварить и разобрать на соцветия цветную капусту, охладить;

2. полить заправкой;
3. оформить слоями в стеклянном фужере;
4. обработать и нарезать ломтиками помидоры;
5. оформить консервированным перцем, зеленью;
6. обработать, очистить и нарезать соломкой огурцы.

5. Чем холодная закуска отличается от холодного блюда?
1. оформлением;
2. это одно и тоже понятие;
3. температурой подачи;
4. меньшим выходом, более острым вкусом, готовится без соуса и гарнира.

7. Сроки хранения не заправленных салатов и винегретов?
1. не более 2 часа при $+3 \div +7^0$C;
2. не более 6 часов при $+2 \div +6^0$C;
3. не более 3 часов при $+3 \div +8^0$C;
4. реализуют сразу после нарезки.

8. Набор инвентаря для рабочего места по приготовлению салатов и винегретов
1. яйцерезка, карбовочные ножи, приспособления для фигурной нарезки овощей, ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки;
2. карбовочные ножи, приспособления для фигурной нарезки овощей, ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки;
3. ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки;
4. приспособления для фигурной нарезки овощей, ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки.

9. Из предложенных вариантов подберите соусы к следующим закускам:
1) окорок свиной жаренный холодный:
2) курица фаршированная – галантин:
1. майонез айоли;
2. тартар;
3. чатни яблочный;
4. майонез с желе.

10. Какие рабочие места рекомендуется организовать в холодном цехе небольших п.о.п.?
1. универсальные;
2. специализированные;
3. универсальные и специальные;
4. разнообразные.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	12354678	**6**	4
2	4132	**7**	2
3	1	**8**	1
4	1	**9**	1-3; 2-4
5	641325	**10**	1

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Вопросы для устного опроса

1. Назовите санитарные требования проведения кейтеринговых обслуживаний.

2. Перечислите сопроводительную документацию, необходимую для реализации полуфабрикатов и готовых блюд.
3. Перечислите способы контроля качества продукции.
4. Какие требования предъявляются к дегустаторам продуктов питания?

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Вопросы для устного опроса

1. Как подают сыр (порциями)?
2. Какие гарниры используют для подачи продуктов порциями?
3. Почему оболочку колбасы удаляют только с части, предназначенной для нарезки?
4. Как используют масло, томатную заливку и сок при отпуске консервов порциями?
5. Перечислите соусы, используемые при подаче вареной колбасы.
6. Как порционируют консервы овощные закусочные?

Практическое задание

Составьте таблицу выхода одной порции икры, соленой рыбы, рыбы холодного и горячего копчения порциями.

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Практическое задание

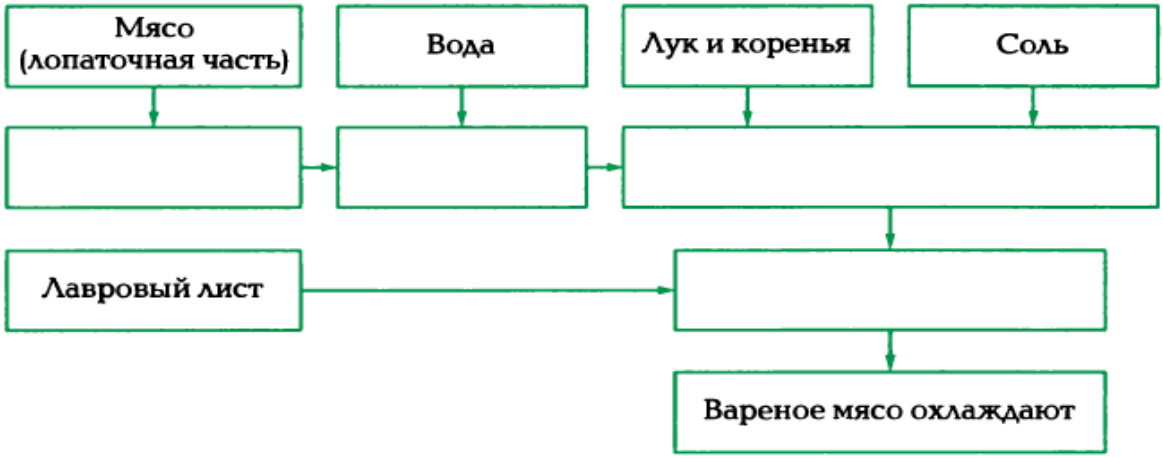
1. Определите тепловую обработку рыбы для холодных блюд, указанных в таблице:

Название холодных блюд	Тепловая обработка
Рыба под майонезом	
Рыбные фрикадельки заливные	

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Практическое задание

1. Определите пропущенные операции технологического процесса варки мяса для холодных блюд и закусок.



Комплект заданий для практических работ

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Перечень практических занятий по МДК 03.01

Тема 1.2.

1. Определение вида, типа организации общественного питания по представленному преподавателем меню.
2. Анализ представленного меню, совершенствование ассортимента.
3. Порядок ведения расчетов для составления ТТК и ТК.
4. Составление ТК на 2 холодных блюда с учетом типа предприятия и представленного преподавателем меню.
5. Решение ситуационных задач по организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента,
6. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента (по заданию преподавателя).

Перечень практических занятий по МДК 03.02

Тема 2.4

1. Составление технологических схем приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Тема 2.5

2. Решение ситуационных задач по составлению технологической документации, используемой при производстве холодных блюд и закусок сложного ассортимента.

Выполнение лабораторных работ. Лабораторные работы проводятся с целью усвоения и закрепления умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе лабораторных работ обучающиеся приобретают умения, навыки, предусмотренные рабочей программой.

Перечень лабораторных работ по МДК 03.02

Тема 2.5

1. Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок с гарниром и соусом.
2. Технология приготовления теплых и холодных салатов.
3. Приготовление и оформление салатов сложного ассортимента и куриного террина.
4. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, птицы, мяса.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания» - экзамен;

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – зачёт с оценкой;

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – зачёт с оценкой.

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием ПМ.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания».

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программой по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания»

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания» представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программой ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания».

2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 30 вопросов в тесте:		
26 ÷30	5	отлично
20 ÷25	4	хорошо

19 ÷15	3	удовлетворительно
менее 15	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определённой логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять её в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; - отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: - его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; - допущены 1-2 недочёта при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; - допущены ошибка или более 2 недочётов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: - не раскрывает основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использованиитерминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках,которые не исправлены после

	нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки кейса

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами, выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

- «отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача, поставленная в кейсе решена верно.
- «хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы.
- «удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками
- «неудовлетворительно» - задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Перечень примерный вариантов тестовых занятий

Вариант 1

№	Вопрос	Варианты ответов
1.	Что влияет на ассортимент блюд и закусок холодного цеха?	1. тип п.о.п. и количество мест в торговом зале 2. тип п.о.п. 3. режим работы п.о.п. 4. контингент питающихся
2.	Сроки хранения не заправленных салатов и винегретов?	1. не более 5 часов при +3 ÷ +7^{0}С 2. не более 6 часов при +2 ÷ +6^{0}С 3. не более 3 часов при +3 ÷ +8^{0}С 4. более 10 часов при +3 ÷ +7^{0}С
3.	Микроклимат холодного цеха:	1. температура 12-14^{0}с, влажность 60-70% 2. температура 16-18^{0}с, влажность 60-70% 3. температура 15-17^{0}с, влажность 60-70% 4. температура 16-18^{0}с, влажность 70-80%
4.	Какие блюда в холодном цехе рекомендуется готовить с вечера на следующий день?	1. студни, заливные, сладкие желированные, кисели, компоты 2. студни и заливные 3. кисели и компоты 4. студни и кисели
5.	Какую посуду рекомендуется использовать для хранения салатов в салат-барах?.	1. вазы 2. гастроемкости 3. тарелки 4. креманки
6.	Как проверить качество заточки ножа в слайсерах?	1. при помощи полоски бумаги 2. кусочком твердого продукта 3. визуально 4. можно не проверять, поскольку нож самозатачивающийся
7.	Уточните форму нарезки сыра на дисковой терке.	1. кубики 2. брусочки 3. ломтики 4. соломка

		5. кружочки
8.	Укажите форму ножа в слайсерах и машинах для нарезки гастрономии	1. серповидная 2. диск 3. S-образная 4. нож рама
9.	Жесткое охлаждение в аппаратах шокового охлаждения производится при температуре циркулирующего воздуха	1. -2ºС 2. -35 ºС 3. -20 ºС 4. -10 ºС
10.	Слой инея на испарителе холодильника не должен превышать…	1. 10 миллиметров 2. 3 миллиметра 3. 1 миллиметр 4. 8 миллиметров
11.	Дополните определение: чатни – это соусы, основу которых составляют.	1. эмульсия из яичных желтков и растительного масла 2. пюре из овощей, фруктов, бобовых 3. белая мучная пассировка 4. красная мучная пассировка
12.	Укажите порядок операций при приготовлении салата «Столичного».	1. смешать и заправить половиной майонеза 2. нарезать филе курицы, отваренный картофель и огурцы 3. изжарить филе курицы и охладить 4. заправить остальным майонезом; 5. оформить свежими помидорами огурцами; зеленым горошком и салатом 6. отпустить 7. оформить яйцом, раковыми шейками или крабами
13.	Укажите из предложенных холодные блюда и закуски из жареной рыбы?	1. рыба заливная с хреном 2. рыба под красным маринадом 3. рыба заливная в форме с овощами и хреном 4. рыба фаршированная холодная с овощным гарниром
14.	Укажите порядок операций технологического процесса варки овощей для гарниров и салатов.	1. сортировка 2. мойка 3 очистка 4 нарезка 5 мойка 6. варка до полуготовности в воде 7. добавление растительного масла и уксуса 8. доведение до готовности
15.	Дополните определения: ассорти – это холодное блюдо …	1. состоящее из не менее трех видов однотипных изделий с гарниром и соусом 2. состоящее из набора разнообразных продуктов и изделий 3. холодное блюдо из набора продуктов 4. банкетное блюдо, состоящее из 3 – 5 видов однотипных изделий, гармонично сочетающихся по вкусу, с гарниром и соусом
16.	Укажите порядок операций	1. тушение этих овощей с бульоном

	при приготовлении соуса маринада с томатом.	2. добавление специй: соли, перца горошком, уксуса, гвоздики, корицы, лаврового листа; 3. доведение до готовности 4. пассерование лука, моркови, белых кореньев, томата
17.	Дополните определение: тартинки – это …	1. открытые бутерброды 2. корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста 3. стаканчики, выпеченные из слоеного теста 4. горячие бутерброды
18.	Как подготовить хлеб для бутербродов: А) с сельдью, луком и яйцом Б) с ветчиной и зеленью В) с сыром	1. пшеничный хлеб без корок нарезать ломтиками 0,5 см, смазать маслом 2. ржаной хлеб без корок нарезать ломтиками в 0,5 см., смазать майонезом 3. пшеничный хлеб без корок нарезать по 2 ломтика толщиной по 2 см, и смазать маслом так, чтобы между ними уложить продукт 4. ржаной хлеб без корок нарезать ломтиками 0,5 см, смазать горчицей
19.	Укажите порядок операций при приготовлении желе рыбного.	1. растворяют желатин в бульоне 2. охлаждают процеженный бульон и обезжиривают 3.варят рыбный бульон из пищевых отходов 4. замачивают желатин, дают ему набухнуть 5. размешивают и доводят до кипения, проваривают на слабом кипении 15-20 минут 6. процеживают через салфетку 7. добавляют специи, уксус, белки, смешенные с холодным бульоном
20.	Какова роль уксуса в составе мясного или рыбного желе?	1. придает оттенок желе 2. придает вкус желе 3. способствует свертыванию белка и осветлению бульона 4. осветляет желе
21	Назовите разновидности копченых колбас:	1. полукопченые, варено-копченые, сырокопченые 2. варено-копченые, сыровяленые 3. варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые 4. варено-копченые, сырокопченые
22	На какие сорта делится зернистая икра лососевых рыб?	1. высший, первый, второй 2. первый и второй 3. высший и первый 4. не делится
23	Какое мясо лучшее сырье для производства варёных колбас?	1. парное 2. остывшее 3. охлажденное 4. мороженое
24	Какой % поваренной соли в мясе крепкосолёной рыбы?	1. более 8% 2. более 10% 3. более 12% 4. более 14%
25	Какие рыбы созревают при	1. тресковые, лососевые

	посоле?	2. окуневые, карповые 3. сельдевые, лососевые 4. анчоусовые, камбаловые

Вариант 2

№	Вопрос	Варианты ответов
1	От чего зависит количество установленных в холодном цехе производственных столов?	1. от количества установленного оборудования на столах и мощности п.о.п. 2. от количества поваров в цеху 3. от количества одновременно работающих поваров, при норме длинастола-1,5 метра 4. от количества одновременно работающих поваров, при норме длинастола-0,8 метра
2	Что влияет на режим работы холодного цеха п.о.п.?	1. режим работы раздаточных, зала 2. тип п.о.п. и режим работы торгового зала 3. тип п.о.п. 4. ассортимент блюд
3	Рядом, с какими подразделениями п.о.п. рекомендуют размещать холодный цех?	1. горячий цех, мясной цех, моечная кухонной посуды; 2. горячий цех, мясной и овощной цеха, моечная кухонной посуды; 3. моечная кухонной посуды, горячий цех, раздача; 4. горячий цех, раздача, моечная столовой посуды
4	Температура подачи холодных супов?	1. + 8 ÷ +10ºС 2. +10 ÷ +14 ºС 3. + 5 ÷ +7 ºС 4. + 4 ÷ +6 ºС
5	Какие факторы влияют на подбор холодильного оборудования в холодный цех?	1. выпуск заказных блюд, количество продуктов и готовых изделий, одновременно хранящихся в холодильнике 2. мощность холодного цеха, количество продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению 3. количество продуктов, готовых изделий, одновременно хранящихся в холодильнике 4. объем реализуемой продукции
6	От чего зависит размер кубиков при нарезании сыра на дисковых терках?	1. от плотности сыра 2. от количества подаваемого продукта в рабочую камеру 3. от размера режущей решетки 4. от мощности сырорезки
7	Что влияет на выбор толщины нарезки гастрономических изделий?	1. толщина нарезаемого продукта 2. количество нарезаемого продукта 3. плотность продукта 4. ничего не влияет
8	Мягкое охлаждение в аппаратах шокового охлаждения осуществляется при температуре циркулирующего воздуха	1. -2°С 2. -12°С 3. -16°С 4. -18°С

9	Как называется деталь, закрывающая нож слайсера?	1. станина 2. каретка 3. корпус 4. защитный кожух
10	Назначение амортизатора в устройстве машин для нарезки гастрономии.	1. для снижения шума и вибрации во время работы 2. для снижения шума и нарезки гастрономии 3. для снижения вибрации и подачи гастрономии к ножу 4. данная деталь отсутствует в устройстве
11.	Дополните фразу: крутон муаль – это …	1. бутерброд на крутоне из ржаного обжаренного хлеба 2. закуска на крутоне из ржаного хлеба с запечённым костным мозгом под соусом мадера 3. закуска, запеченная на крутоне 4. горячий бутерброд
12.	Установите порядок операций технологического процесса приготовления салата – коктейля овощного.	1. обработать отварить и разобрать на соцветия цветную капусту, охладить 2. полить заправкой 3. оформить слоями в стеклянном фужере 4. обработать и нарезать ломтиками помидоры 5. оформить консервированным перцем, зеленью 6. обработать, очистить и нарезать соломкой огурцы
13.	Продолжите определение: сандвичи – это …	1. комбинированные бутерброды на обжаренном хлебе 2. открытые комбинированные бутерброды 3. закрытые дорожные бутерброды 4. маленькие бутерброды на обжаренных кусочках хлеба, оригинально оформленные
14.	Чем холодная закуска отличается от холодного блюда?	1. оформлением 2. это одно и тоже понятие 3. температурой подачи 4. меньшим выходом, более острым вкусом, готовится без соуса и гарнира
15.	Укажите порядок операций при приготовлении судака фаршированного целиком (холодного).	1. подготовка фарша 2. фарширование 3. припускание на решетки рыбного котла со специями 4. подготовка судака 5. формовка тушки 6. оформление 7. нарезка 8. охлаждение 9. подача с гарниром и соусом
16.	Дополните определение: тартинки – это …	1. открытые бутерброды 2. корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста 3. горячие бутерброды 4. стаканчики, выпеченные из слоеного теста
17.	Укажите порядок операций при	1. смешать и заправить половиной майонеза 2. оформить свежими помидорами огурцами,

	приготовлении салата «Столичного».	зеленым горошком и салатом 3. нарезать филе курицы, отваренный картофель и огурцы 4. изжарить филе курицы и охладить 5. заправить остальным майонезом 6. отпустить 7. оформить яйцом, раковыми шейками или крабами
18.	Укажите порядок технологических операций при приготовлении салата рыбного.	1. отварить звено осетра 2. оформить 3. охладить и нарезать его 4. смешать все ингредиенты и зеленый горошек 5. отварить, охладить, очистить и нарезать картофель 6. нарезать огурцы и помидоры 7. заправить специями и майонезом 8. отпустить
19.	Какие виды желе используются для заливания: 1)отварной телятины, языка; 2)жареной говядины, дичи	1. темное 2. не имеет значения 3. мясное 4. светлое
20.	Укажите из предложенных холодные блюда и закуски из жареной рыбы?	1. рыба заливная с хреном 2. рыба под красным маринадом 3. рыба заливная в форме с овощами и хреном 4. рыба фаршированная холодная с овощным гарниром
21	Какой признак классификации положен в делении продуктов из мяса на товарные сорта:	1. пищевая и вкусовая ценность 2. качество 3. качество и пищевая ценность 4. вкусовая ценность
22	Укажите товарные сорта солёной рыбы:	1. высший, первый 2. первый и второй 3. высший, первый, второй 4. не делится
23	Чем объясняется более высокая порча икры лососевых рыб?	1. икра лососевых рыб имеет одну оболочку 2. белковая масса в икре лососевых рыб самая жидкая 3. в икре лососевых рыб жир находится под оболочкой 4. икра лососевых рыб имеет одну оболочку и по консистенции самая жидкая
24	Какой бывает посол по составу смеси?	1. простой, сладкий, пряный, маринованный 2. простой, пряный, маринованный 3. маринованный, пряный 4. простой, пряный
25	Назовите лучшее сырье для производства мясных копчёностей:	1. парное 2. охлажденное 3. мороженое 4. остывшее

Вариант 3

№	Вопрос	Варианты ответов
1.	Какие рабочие места рекомендуется организовать в холодном цехе небольших п.о.п.?	1. универсальные 2. специализированные 3. универсальные и специальные 4. разнообразные
2.	Укажите температуру и влажность холодного цеха?	1. t +10 ÷ +14^{0}C; влажность -60-90% 2. t +12 ÷ +15^{0}C; влажность – 80% 3. t +15 ÷ +17^{0}C; влажность 55-65% 4. t +16 ÷ +18^{0}C; влажность -60-70%
3.	Температура подачи холодных супов?	1. не более +5 ÷ +8 0С 2. не менее +8 ÷ +10 0С 3. не более +18 ÷ + 20 0С 4. не более +12 ÷ +14 0С
4.	Температура подачи холодных напитков?	1. не более +5 ÷ +8 ^{0}C 2. не менее +8 ÷ +10 ^{0}C 3. не более +18 ÷ + 20 ^{0}C 4. не более +10 ÷ +14 ^{0}C
5.	Сроки хранения не заправленных салатов и винегретов?	1. не более 2 часа при +3 ÷ +7^{0}C 2. не более 6 часов при +2 ÷ +6^{0}C 3. не более 3 часов при +3 ÷ +8^{0}C 4. реализуют сразу после нарезки
6.	Набор инвентаря для рабочего места по приготовлению салатов и винегретов:	1. яйцерезка, карбовочные ножи, приспособления для фигурной нарезки овощей, ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки 2. карбовочные ножи, приспособления для фигурной нарезки овощей, ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки 3. ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки 4. приспособления для фигурной нарезки овощей, ножи поварской тройки, разделочные доски, ручные овощерезки
7.	Как называется деталь, закрывающая нож слайсера?	1. станина 2. защитный кожух 3. корпус 4. каретка
8.	Скоростное замораживание в аппаратах шокового охлаждения и замораживания осуществляется при температуре циркулирующего воздуха	1. - 8ºС 2. -10ºС 3. -18 ºС 4. - 35ºС
9.	Уточните, как классифицируются терки для сыра.	1. барабанные 2. ножевые 3. ручные 4. дисковые
10.	Укажите форму ножа в слайсерах.	1. серповидная 2. овальная

		3. S-образная 4. диск
11.	Когда подают холодные блюда и закуски?	1. в начале приёма пищи; 2. в меню завтраков и ужинов; 3. в конце приёма пищи; 4. только в меню ужина.
12.	Что такое ланспиг?	1. плотное мясное желе; 2. рыбное желе; 3. мясное желе; 4. плотное рыбное желе.
13.	Чтобы свёкла не окрашивала другие продукты ….	1. варят в подкисленной воде; 2. варят в солёной воде; 3. варят в кислой подсоленной воде; 4. заправляют растительным маслом
14.	Что такое тартинки?	1. горячие бутерброды; 2. комбинированные бутерброды; 3. закусочные маленькие бутерброды; 4. закрытые бутерброды
15.	Что такое крутоны-муаль?	1. бутерброды из ржаного хлеба в виде ромбиков с соусом; 2. бутерброды из ржаного хлеба в виде ромбиков с костным мозгом; 3. бутерброды по форме мелких пирожных; 4. бутерброды в форме узких полосок
16.	Салаты-коктейли делят на	1. закусочные и основные; 2.основные и десертные; 3.закусочные и десертные; 4. основные , закусочные и десертные
17.	Какие овощи можно фаршировать?	1. кабачки, баклажаны, перец 2. помидоры, кабачки, перец, баклажаны 3. редька, кабачки, баклажаны 4. свёкла, топинамбур, перец, кабачки, баклажаны
18.	Установите порядок операций при приготовлении теплого салата с морепродуктами	1. обжарить морепродукты на сливочном масле с чесноком 2. отварить картофель в кожуре, охладить 3. очистить картофель 4. нарезать картофель 5. смешать морепродукты с картофелем 6. подготовить листья салата 7. выложить на листья салата картофель с морепродуктами 8. заправить соком лайма и соусом 9. приготовить соус 10. оформить, отпустить
19.	Фромаж - это	1. куры и дичь под майонезом; 2. сыр из дичи; 3. курица фаршированная; 4. поросёнок заливной
20.	Из предложенных вариантов подберите соусы к следующим закускам:	1. майонез айоли 2. тартар 3. чатни яблочный

	1. окорок свиной жаренный холодный 2. курица фаршированная – галантин	4. майонез с желе
21	Как подразделяются колбасные изделия по составу:	1. мясные, мясосодержащие, мясорастительные, растительно-мясные, аналог 2. мясные, мясорастительные, субпродуктовые 3. мясные, мясосодержащие, мясорастительные 4. мясные, мясорастительные
22	Укажите условия хранения копченой рыбы:	1. от 0^0 С до - 5^0 С ОВВ – 75-80% 2. от +4^0 С до + 6^0 С ОВВ -85% 3. + 4^0 С ОВВ 80% 4. + 2^0 С ОВВ 80%
23	Укажите из зерна, каких рыб готовят красную икру?	1. белуга, калуга, осетр, шип, севрюга 2. кефаль, минтай, треска, судак 3. кета, горбуша, кижуч, семга, нерка 4. белуга, калуга, кета, горбуша, судак
24	Как классифицируются полукопченые колбасы:	1. категории: А, Б, В 2. сорта: высший и первый 3. классы: первый и второй 4. номера: первый, второй, третий
25	Особенность приготовления сардин в масле:	1. рыбу подсушивают горячим воздухом перед укладкой в банки 2. рыбу подкапчивают перед укладкой в банки 3. рыбу бланшируют перед укладкой в банки 4. рыб у поджаривают перед укладкой в банки

Вариант 4

№	Вопрос	Варианты ответов
1	Назначение холодного цеха?	1. приготовление, порционирование и оформление холодных блюд и закусок 2. приготовление и оформление холодных блюд и закусок 3. приготовление и порционирование холодных блюд и закусок 4. порционирование холодных блюд и закусок
2	Последовательность записи холодных блюд и закусок в меню?	1. холодные рыбные блюда, салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, холодные блюда из птицы, молочнокислые продукты 2. рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда, салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, холодные блюда из птицы, холодные блюда из овощей, молочнокислые продукты 3. рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда, салаты и винегреты, холодные блюда из птицы, молочнокислые продукты 4. салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, холодные блюда из птицы, молочнокислые продукты
3	Температура подачи холодных напитков?	1. не более +10 ÷ +14 ^{0}С 2. не менее +8 ÷ +10 ^{0}С

		3. не более +12 ÷ +16 ^{0}C 4. не менее +6 ÷ +8^0 C
4	Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?	1. помещение с окнами на юг 2. светлое помещение, окна на север или на северо-запад 3. светлое помещение, окна на юг или на северо-восток 4. светлое помещение, окна на север или на юго-запад
5	Что влияет на ассортимент блюд и закусок холодного цеха?	1. тип п.о.п. и количество мест в торговом зале 2. тип и класс п.о.п. 3. класс п.о.п. и режим работы 4. контингент питающихся
6	Как называется деталь хлеборезки, подающая хлеб к ножу?	1. лоток 2. каретка 3. пружина 4. редуктор
7	Назначение амортизатора в устройстве машин для нарезки гастрономии.	1. для снижения шума и вибрации во время работы 2. для снижения шума и нарезки гастрономии 3. для снижения вибрации и подачи гастрономии к ножу 4. данная деталь отсутствует в устройстве
8	Назначение салат-баров.	1. охлаждение и термостатирование блюд 2. оформление и хранение блюд 3. порционирование блюд 4. демонстрация и хранение блюд
9	В процессе нарезки хлеба при открывании крышки загрузочного или разгрузочного лотка срабатывает…	1. пусковое устройство 2. тормозное устройство 3. микровыключатель 4. включатель
10	Какое приспособление используется в ручных терках для нарезки мягкого сыра?	1. режущая струна 2. гибкий нож 3. подвижная спираль 4. дисковый нож
11.	Галантин - это	1. телятина заливная 2. язык заливной 3. сыр из дичи 4. курица фаршированная
12.	Салат яичный состоит из:	1. яйца, репчатый лук, горчица, майонез 2. яйца, горчица, майонез 3. яйца, огурцы, лук репчатый, майонез 4. яйца, огурцы, лук репчатый, майонез, горчица
13.	Из предложенных подберите соусы к следующим закускам: 1. окорок свиной жаренный холодный 2. курица фаршированная - галантин	1. майонез айоли 2. тартар 3. чатни яблочный 4. майонез с желе
14.	Сельдь с высоким содержанием соли вымачивают	1. воде, чае 2. воде, молоке, чае

	в:	3. воде с молоком, чае 4. чае
15.	Установите порядок операций при приготовлении салата из белокочанной капусты.	1. обработка белокочанной капусты 2. шинковка тонкой соломкой 3. заправка растительным маслом и сахаром 4. нагревание с уксусом и солью 5. добавление наполнителей 6. охлаждение
16.	Установите порядок операций при приготовлении закуски из яиц, фаршированных сельдью и луком	1. удаляют желток и протирают его, соединяют с мякотью сельди и луком 2. сельдь и лук пропускают через мясорубку 3. сельдь вымачивают 4. яйца отваривают вкрутую 5. разрезают вдоль отваренные яйца 6. массу заправляют ½ частью майонеза и укладывают в белок 7 поливают оставшимся майонезом и гарнируют
17.	Укажите, какие овощи без тепловой обработки могут входить в состав гарниров к холодным блюдам?	1. капуста белокочанная 2. картофель 3. морковь 4. перец болгарский 5. лук репчатый 6. баклажаны 7. кабачки, цуккини 8. капуста цветная 9. корень петрушки
18.	Сопоставьте сочетания продуктов: А) солёные рыбные продукты Б) неострые сыры	1. овощи свежие 2. овощи маринованные 3. ветчина и буженина 4. яйца
19.	Как подготавливается рыба для холодного блюда «Рыба под майонезом с гарниром»?	1. жарят порционные куски, нарезанные из чистого филе 2. разделывают на чистое филе, жарят на открытом огне 3. нарезают порционные куски из чистого филе и припускают 4. порционные куски из чистого филе рыбы запекают
20.	Чем холодная закуска отличается от холодного блюда?	1. это одно и тоже понятие 2. меньшим выходом, более острым вкусом, готовится без соуса и гарнира 3. оформлением 4. температурой подачи
21	Как подразделяются колбасные изделия по способу термической обработки:	1. вареные колбасные изделия, сырокопченые, полукопченые 2. вареные колбасы, полукопченые, копченые 3. вареные колбасы, полукопченые, копченые, сырокопченые 4. вареные колбасные изделия, полукопченые, копченые
22	Какой % поваренной соли в мясе слабосолёной рыбы?	1. до 4% 2. до 8%

		3. до 10% 4. не более 12%
23	Назовите виды икры, получаемые из осетровых рыб:	1. зернистая, пастеризованная, паюсная, ястычная, откидная 2. зернистая, паюсная, ястычная 3. зернистая, пастеризованная, ястычная, пробойная 4. зернистая, паюсная, ястычная, откидная
24	Как определить стандартную длину рыбы?	1. от вершины рыла до начала хвостового плавника; 2. от вершины рыла до конца хвостового плавника; 3. от вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника; 4. от отделенной головы до начала хвостового плавника
25	Какое мясо лучшее сырье для производства копчёных колбас?	1. парное 2. остывшее 3. охлажденное 4. мороженое

Вариант 5

№	Вопрос	Варианты ответов
1.	Рядом, с какими подразделениями п.о.п. рекомендуют размещать холодный цех?	1. горячий цех, мясной цех, моечная кухонной посуды 2. горячий цех, мясной и овощной цеха, моечная кухонной посуды 3. горячий цех, раздача, моечная столовой посуды 4. моечная кухонной посуды, горячий цех, раздача
2.	Укажите температуру и влажность холодного цеха?	1. t +10 ÷ +14^{0}C; влажность -60-90% 2. t +12 ÷ +15^{0}C; влажность – 80% 3. t +15 ÷ +17^{0}C; влажность 55-65% 4. t +16 ÷ +18^{0}C; влажность -60-70%
3.	Температура подачи холодных напитков?	1. не более +5 ÷ +8 ^{0}C 2. не менее +8 ÷ +10 ^{0}C 3. не более +18 ÷ + 20 ^{0}C 4. не более +10 ÷ +14 ^{0}C
4.	Сроки хранения не заправленных салатов и винегретов?	1. не более 2 часа при +3 ÷ +7^{0}C 2. не более 6 часов при +2 ÷ +6^{0}C 3. не более 3 часов при +3 ÷ +8^{0}C 4. реализуют сразу после нарезки
5.	Последовательность записи холодных блюд и закусок в меню?	1.холодные рыбные блюда, салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, холодные блюда из птицы, молочнокислые продукты 2.рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда, салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, холодные блюда из птицы, холодные блюда из овощей, молочнокислые продукты

		3. рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда, салаты и винегреты, холодные блюда из птицы, молочнокислые продукты 4. салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, холодные блюда из птицы, молочнокислые продукты
6.	Назначение амортизатора в устройстве машин для нарезки гастрономии	1. для снижения шума и вибрации во время работы 2. для снижения шума и нарезки гастрономии 3. для снижения вибрации и подачи гастрономии к ножу 4. данная деталь отсутствует в устройстве
7.	От чего зависит размер кубиков при нарезании сыра на дисковых терках?	1. от плотности сыра 2. от количества подаваемого продукта в рабочую камеру 3. от размера режущей решетки 4. от мощности сырорезки
8.	Уточните форму нарезки сыра на дисковой терке	1. кубики 2. брусочки 3. ломтики 4. соломка 5. кружочки
9.	Жесткое охлаждение в аппаратах шокового охлаждения производится при температуре циркулирующего воздуха	1. -2^{o}C 2. -35 ^{o}C 3. -20 ^{o}C 4. -10 ^{o}C
10.	Укажите форму ножа в слайсерах.	1. серповидная 2. овальная 3. S-образная 4. диск
11.	Основное назначение холодных блюд и закусок?	1. возбуждать аппетит 2. делать рацион питания калорийным 3. дополнять химический состав рациона питания 4. возбуждать эстетический вкус потребителя
12.	Какие холодные блюда могут являться основными в завтраке или ужине?	1. приготовленные из рыбы, мяса, птицы 2. высококалорийные 3. с большим выходом порции 4. с острыми соусами
13.	Укажите порядок операций при приготовлении соуса «Майонез натуральный».	1. интенсивно взбивают до образования эмульсии 2. растирают желтки с горчицей, солью, сахаром 3. добавляют уксус 4. тонкой струйкой вводят растительное масло
14.	Дополните фразу «оттяжка» для желе – это …	1. взбитый белок с измельченными овощами 2. смесь соли, перца, кореньев с жидкостью 3. смесь уксуса с бульоном и специями 4 смесь измельченного, богатого белками продукта с жидкостью и солью.

15.	Установите порядок операций технологического процесса приготовления салата – коктейля овощного.	1. обработать, очистить и нарезать соломкой огурцы 2. обработать и нарезать ломтиками помидоры 3. обработать отварить и разобрать на соцветия цветную капусту, охладить 4. оформить консервированным перцем, зеленью 5. полить заправкой 6. оформить слоями в стеклянном фужере
16.	Продолжите определение: канапе – это маленькие бутерброды…	1. из разных продуктов, оригинально оформленные 2. на обжаренном хлебе, красиво оформленные 3. комбинированные, открытые, на обжаренном хлебе, оригинально оформленные, предназначенные для фуршетного стола 4. оригинально, красиво оформлены, комбинированные
17.	Установите порядок операций при приготовлении теплого салата с морепродуктами.	1. обжарить морепродукты на сливочном масле с чесноком 2. отварить картофель в кожуре, охладить 3. очистить картофель 4. нарезать картофель 5. смешать морепродукты с картофелем 6. выложить на листья салата картофель с морепродуктами 7. приготовить соус 8. заправить соком лайма и соусом 9. оформить, отпустить
18.	Установите порядок операций при приготовлении паштета из печени.	1. обжарить со шпиком лук, морковь, обработанную печень 2. пробить блендером 3. соединить со сливочным маслом, бульоном 4. пропустить через мясорубку 2-3 раза 5. охладить 6. оформить 7. сформовать 8. отпустить
19.	Из предложенных вариантов подберите соусы к следующим закускам: 1). окорок свиной жаренный холодный 2). курица фаршированная – галантин	1. майонез с желе 2. тартар 3. чатни яблочный 4. майонез айоли
20.	Дополните определение волован – это…	1. выпеченная корзиночка из пресного сдобного теста 2. выпеченная из слоеного теста лепешка произвольной формы 3. стаканчик, выпеченный из пресного слоеного теста 4. булочка, выпеченная из дрожжевого теста

21	Как подразделяются колбасные изделия по составу:	1. мясные, мясосодержащие, мясорастительные, растительно-мясные, аналог 2. мясные, мясорастительные, субпродуктовые 3. мясные, мясосодержащие, мясорастительные 4. мясные, мясорастительные
22	Укажите из зерна, каких рыб готовят красную икру?	1. белуга, калуга, осетр, шип, севрюга 2. кефаль, минтай, треска, судак 3. кета, горбуша, кижуч, сима, нерка 4. белуга, калуга, кета, горбуша, судак
23	Как классифицируются полу копчёные колбасы:	1. категории: А, Б, В 2. сорта: высший и первый 3. классы: первый и второй 4. номера: первый, второй, третий
24	Укажите условия хранения копченой рыбы:	1. от 0^0 С до - 5^0 С ОВВ – 75-80% 2. от +4^0 С до +6^0 С ОВВ -85% 3. $\pm$ 4^0 С ОВВ 80% 4. $\pm$ 2^0 С ОВВ 80%
25	Особенность приготовления сардин в масле:	1. рыбу подсушивают горячим воздухом перед укладкой в банки; 2. рыбу подкапчивают перед укладкой в банки; 3. рыбу бланшируют перед укладкой в банки; 4. рыбу поджаривают перед укладкой в банки

Ключ к тестам

№	Вариант № 1, 6, 11	Вариант № 2, 7, 12	Вариант № 3, 8, 13	Вариант № 4, 9, 14	Вариант № 5, 10, 15
1	3	3	1	1	3
2	2	2	4	2	4
3	2	4	4	1	4
4	1	2	4	2	2
5	2	2	2	3	2
6	1	3	1	2	1
7	1, 4	1	2	1	3
8	1	1	4	4	1, 4
9	3	4	1, 3, 4	3	3
10	2	1	4	1	4
11	2	2	1.2	4	1
12	3,2,1,5,4,7,6	6,4,1,3,2,5	4	4	2
13	2	3	4	1-3; 2-4	2.4.1.3
14	1,2,3,5, 4,6,7,8	4	1	3	4
15	4	4,1,2,5,3,8,7,6,9	2	1,2,4, 6,5, 3	1,2,3,6,5,4
16	4,1,3,2	3	3	3,4,2,5,1,6,7	3
17	4	4,3,1,2,5,7,6	2	1,3,4,5	1,2,3,4,6,5,8,7,9
18	А -2; Б -4; В -2	1,3,5,6,4,7,2,8	2,3,4,1,5, 6,7,9,8,10	А-4, Б-3	1,4,3,2,5,7,6,8
19	2,1,3,4,7,5,6	1-4, 2-1	2	3	1-3, 2-1

20	3	2	1–3; 2-4	2	3
21	3	1	1	4	1
22	2	2	1	3	3
23	1	3	3	1	1
24	4	1	1	3	3
25	3	2	1	4	1

МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Вопросы для устного опроса

1. Каково значение холодных блюд и закусок в питании человека?

Предполагаемый ответ. Холодные блюда и закуски играют важную роль в питании: они возбуждают аппетит, дополняют рацион, украшают стол, утоляют голод и дополняют пищевую ценность рациона. Многие из них богаты белками, витаминами, минеральными веществами, а также могут быть источником непредельных жирных кислот (если в рецептуру входят растительное масло или соусы). Некоторые закуски из свежих овощей и фруктов малокалорийны и богаты витаминами, минеральными солями и органическими кислотами.

2. Назовите основные группы холодных блюд и закусок.

Предполагаемый ответ. Основными группами холодных блюд и закусок являются: бутерброды; салаты и винегреты; блюда и закуски из овощей и грибов; блюда из рыбы и морепродуктов; блюда из мяса, птицы и мясопродуктов; блюда из яиц.

3. Чем отличаются холодные блюда от холодных закусок?

Холодные закуски обычно имеют меньший выход и подаются без гарнира (например, икра, сёмга, шпроты, колбаса) или с небольшим количеством гарнира (кильки с яйцом, сельдь с луком). Холодные блюда, как правило, подаются с гарниром и являются более сытными (например, мясо, рыба, птица с гарниром).

4. Каковы основные функции холодных блюд и закусок на приёме пищи?

Предполагаемый ответ. Основные функции: возбуждение аппетита; дополнение основных блюд; украшение стола; утоление голода; дополнение пищевой ценности рациона.

5. Какие требования предъявляются к внешнему виду холодных блюд и закусок при подаче?

Предполагаемый ответ. Холодные блюда и закуски должны иметь привлекательный внешний вид, гармонировать по цвету, форме и текстуре. Используют ярко окрашенные и красиво нарезанные продукты, входящие в рецептуру блюда, а также свежие или консервированные помидоры, огурцы, зелень, сливочное масло, яйца, лимон. Для украшения банкетных блюд применяют экзотические продукты, декоративную зелень, фигурки желе, маслины, оливки, крабы, креветки и другие продукты.

6. Опишите технологию приготовления классического салата «Цезарь» с курицей.

Предполагаемый ответ. Ингредиенты: куриное филе, листья салата (Романо или айсберг), помидоры черри, сухарики, сыр (пармезан или его аналоги), яйца, дижонская горчица, вустерский соус, сок лимона, оливковое масло.

Приготовление: Куриное филе посолить, поперчить, обжарить на гриле или сковороде до золотистой корочки, затем томить под крышкой до готовности. Остудить и нарезать ломтиками поперёк волокон.

Для сухариков нарезать хлеб (багет или батон) кубиками, смешать с чесноком и оливковым маслом, запечь в духовке до лёгкой румяности.

Для соуса взбить в блендере яйца, добавить чеснок, анчоусы, уксус, дижонскую горчицу, вустерский соус, соль, сахар, перец. Постепенно влить оливковое масло, взбивая до густой эмульсии.

Порвать листья салата руками, добавить разрезанные пополам помидоры черри, заправить соусом, перемешать. Выложить на тарелку, сверху добавить курицу, сухарики и тёртый сыр.

7. Какие способы оформления и подачи канапе вы знаете? Приведите 2–3 примера оригинальных вариантов.

Предполагаемый ответ. Канапе можно подавать на шпажках, зубочистках или мини-бутербродных палочках. Для украшения используют свежую зелень, семена, кунжут, оливки. Примеры оригинальных канапе:

- Креветка, авокадо и соус «Цезарь». На ломтик огурца кладут смесь пюре из авокадо и соуса, сверху — креветку.
- Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой.
- Мини-бургеры на шпажках. Булочка, котлетка, сыр, помидор, лист салата.

8. Как приготовить заливное из рыбы?

Предполагаемый ответ. Заливное из рыбы — это холодная закуска, где отварная рыба застывает в желейном бульоне.

Приготовление: очистите рыбу от чешуи, удалите жабры, внутренности и плавники (если используете целую тушку). Филе можно оставить с кожей — так оно лучше держит форму.

Морковь и лук очистите, разрежьте пополам. Положите в кастрюлю вместе с лавровым листом, перцем и рыбой. Залейте холодной водой. Доведите до кипения, снимите пену. Убавьте огонь до минимального и варите 15–20 минут (время зависит от размера рыбы). Достаньте рыбу из бульона. Лук выбросите, морковь оставьте — она понадобится для украшения. Процедите бульон через марлю или сито, чтобы убрать кости и овощи. Для прозрачности можно использовать оттяжку из взбитого яичного белка: введите его в тёплый бульон, доведите до кипения, затем снова процедите. Разведите желирующий агент согласно правилам.

Разделите рыбу на небольшие кусочки. В формы для заливного налейте немного бульона, поставьте в холодильник на 25 минут до застывания. На слой застывшего желе аккуратно выложите кусочки порезанного яйца, горошек, зелень и другие украшения. Залейте это бульоном до уровня, пока не покроются выложенные ингредиенты. Снова поставьте в холодильник до застывания слоя. Выложите на застывший слой кусочки рыбного филе. Залейте бульоном и поставьте в холодильник минимум на 5 часов, а лучше на ночь.

Перед подачей опустите дно формы на 5–10 секунд в горячую воду — желе отойдёт от стенок, и блюдо легко перевернётся на тарелку.

9. Какие правила сочетаемости продуктов необходимо учитывать при составлении салатов?

Предполагаемый ответ. 1. Вкусовое сочетание:

- гармония вкусов. Сочетайте продукты с дополняющими друг друга вкусами: сладкое + солёное, кислое + сладкое, острое + нейтральное;
- баланс. Избегайте сочетания слишком ярких вкусов в одном блюде (например, маринованных огурцов и ананаса);
- ведущий ингредиент. Определите основной продукт с выраженным вкусом (мясо, рыба, авокадо, помидоры) и подбирайте остальные компоненты так, чтобы они подчёркивали, а не перебивали его;

2. Текстурное сочетание: комбинируйте продукты с разной текстурой: хрустящее (огурцы, сельдерей, орехи) + мягкое (авокадо, варёные яйца) + нежное (листья салата, курица). Следите, чтобы все ингредиенты были одинаковой степени готовности (не сочетайте сырые и переваренные овощи).

3. Цветовое сочетание: используйте продукты разных цветов для эстетичного вида блюда.

4. Пищевая сочетаемость: удачными сочетаниями считаются: овощи + зелень; фрукты + орехи (яблоко + грецкие орехи, груша + миндаль); белки + злаки (курица + киноа, тунец + рис); морепродукты + сладковатые овощи (креветки + кукуруза, кальмары + морковь).

10. Какие сочетания продуктов необходимо избегать при составлении салатов?

Предполагаемый ответ. Сочетания, которых лучше избегать:

- фрукты с высоким содержанием кислоты и крахмалистые овощи (ананас + картофель, апельсин + морковь) — может вызвать дискомфорт в желудке;
- разные виды белка в одном салате (рыба + яйца, мясо + бобовые) — усложняет пищеварение;
- сладкие фрукты и мясо (ананас с курицей может быть слишком кислым/сладким);
- крахмал и белок (картофель, булгур с мясом) — могут быть сложными для усвоения;
- солёные мясные деликатесы (колбасы, копчёная рыба) с сладкими соусами — конфликт вкусов.

11. Технологические правила приготовления салатов.

Предполагаемый ответ. Размер нарезки. Ингредиенты должны быть одного размера для равномерного распределения вкусов в каждой порции;

Температура. Не смешивайте холодные и тёплые ингредиенты — это может испортить вкус и текстуру;

Степень готовности. Все компоненты должны быть одинаково готовы: не сочетайте хрустящую и переваренную морковь;

Последовательность добавления. Сначала добавляйте плотные ингредиенты, затем более нежные (например, сначала огурцы, потом листья салата).

12. Перечислите правила работы с заправками.

Предполагаемый ответ. Совместимость. Подбирайте заправку под ингредиенты: оливковое масло — для средиземноморских салатов, сметана — для русских, соевый соус — для азиатских;

Время добавления. Заправляйте салат непосредственно перед подачей (особенно с листовыми овощами и хрустящими компонентами);

Порядок заправки. Сначала соль и специи, затем жидкие компоненты (уксус, соусы), в конце — масло;

Количество. Не переусердствуйте с заправкой — она должна подчёркивать вкус, а не забивать его.

13. Перечислите общие практические особенности, используемые при приготовлении салатов.

Предполагаемый ответ. Оптимальное количество ингредиентов. Идеальное число компонентов — 3–5. Большое количество продуктов может создать «кашу» вкусов;

Подготовка продуктов. Обсушивайте овощи и зелень бумажным полотенцем — лишняя влага испортит вкус и консистенцию;

Обработка лука. Если используете сырой репчатый лук, замочите его в холодной воде на 10 минут или слегка посолите — это уменьшит остроту;

Работа с орехами. Добавляйте орехи в самом конце, чтобы они оставались хрустящими;

Гренки и сухарики. Вводите их непосредственно перед подачей, иначе они размокнут;

Проба в процессе. Добавляйте ингредиенты по одному и периодически пробуйте, чтобы контролировать баланс вкусов.

Эти правила помогут создать сбалансированный, вкусный и эстетически привлекательный салат. Однако помним, что кулинария — это творчество: иногда нестандартные сочетания дают удивительные результаты. Следует экспериментировать, но основывайтесь на принципах сочетаемости вкусов, текстур и пищевой совместимости.

14. Как правильно подготовить и оформить мясную нарезку для банкетного стола?

Предполагаемый ответ. Мясная нарезка для банкетного стола — это композиция из различных мясных деликатесов, которая должна быть не только вкусной, но и эстетичной. Важно правильно подобрать ингредиенты, нарезать их, выбрать посуду и оформить подачу. Не перегружайте тарелку — достаточно 3–5 видов мяса и колбас с учетом предпочтения гостей. Выбирайте качественные продукты: обращайте внимание на состав, срок годности и производителя. К правилам нарезки относится использование острого ножа или специальной ломтерезки (ручная или электрическая). Нарезайте в перчатках, чтобы избежать посторонних запахов. После нарезки одного вида мяса промывайте и насухо протирайте нож перед переходом к следующему продукту. Для фигурных нарезок (трубочки, рулетики) используйте максимально тонкие ломтики. Запечённое мясо можно подать в виде брусочков примерно одинакового размера, а маленькие сыровяленые колбаски — целыми или разрезанными пополам по диагонали.

Классический вариант посуды — большое белое блюдо (круглое, овальное или фигурное). Также модно использовать большую деревянную разделочную доску (шаркутери-борд). Для многочисленной компании лучше выбрать доску, чтобы гостям было удобно дотянуться до любого ингредиента. Если нарезка объёмная, можно использовать двухуровневую посуду или несколько тарелок.

Начинайте от краёв блюда, выкладывая слайсы внахлёст и двигаясь к центру — так композиция будет выглядеть «пышнее». Визуально разделите блюдо на секции или выложите продукты ровными полосами. Сверните длинные тонкие пласты в рулетики — это добавит оригинальности. Сложите ломтики пополам и разверните веером или как колоду карт (для шаркутери-борда). Соусы подавайте в отдельных пиалах или соусниках.

15. Какие санитарно-гигиенические правила должны строго соблюдаться в холодном цехе? Почему?

Предполагаемый ответ. В холодном цехе особенно строгие санитарно-гигиенические требования, так как продукты здесь не подвергаются термической обработке, которая уничтожает патогенные микроорганизмы. Это повышает риск микробного загрязнения блюд и, как следствие, пищевых отравлений или кишечных инфекций у потребителей. Основные санитарно-гигиенические правила: изоляция от других цехов; температурный режим; вентиляция; отделка помещений; уборка; зонирование; маркировка инвентаря; хранение продуктов; личная гигиена персонала; использование перчаток; обеззараживание воздуха.

Соблюдение санитарно-гигиенических правил в холодном цехе необходимо для предотвращения микробного загрязнения продуктов и готовых блюд. Поскольку холодная обработка не уничтожает патогенные микроорганизмы, любое нарушение санитарных норм может привести к их размножению и, как следствие, к пищевым отравлениям, острым кишечным инфекциям и другим заболеваниям у потребителей. Кроме того, строгие требования помогают поддерживать высокое качество продукции и соответствие стандартам общественного питания.

16. При какой температуре и в течение какого времени можно хранить не заправленные салаты?

Предполагаемый ответ. Не заправленные салаты следует хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С. Срок хранения зависит от вида салата:

- салаты из сырых овощей или фруктов, с добавлением мяса, птицы, копчёностей, винегреты из варёных овощей — до 18 часов;
- салаты с консервированными овощами (кукуруза, горошек, фасоль) — до 20 часов;
- салаты с варёными яйцами — до 18 часов;
- салаты с морепродуктами (варёными или консервированными) — до 12 часов;
- салаты из маринованных, солёных, квашеных овощей — до 36 часов. Однако если в таком салате есть свежие ингредиенты (например, лук или зелень) и нет консервантов, срок хранения сокращается до 18 часов.

17. Каковы сроки хранения заправленных салатов и винегретов?

Предполагаемый ответ. Заправленные салаты и винегреты относятся к скоропортящимся продуктам, так как заправка (майонез, сметана, масло, соусы) ускоряет размножение микроорганизмов. Хранить такие блюда следует в холодильнике при температуре +2…+6 °С.

Сроки хранения заправленных салатов и винегретов:

- салаты и винегреты из варёных овощей — не более 12 часов после заправки, до заправки такие салаты могут храниться до 18 часов;
- салаты с добавлением консервированных овощей или варёных яиц — не более 6 часов после заправки.

18. Какие меры предосторожности нужно соблюдать при работе с сырыми овощами и готовыми продуктами в одном цехе?

Предполагаемый ответ. При работе с сырыми овощами и готовыми продуктами в одном цехе необходимо строго соблюдать меры предосторожности, чтобы предотвратить перекрёстное загрязнение и распространение патогенных микроорганизмов. Это особенно важно, так как готовые продукты не подвергаются дальнейшей термической обработке, которая могла бы уничтожить возможные загрязнения. Основные меры регулируются СанПиН и принципами системы ХАССП (HACCP): зонирование рабочего пространства, раздельный инвентарь, отдельная посуда и ёмкости, раздельное хранение, санитарная обработка, личная гигиена персонала, контроль за технологическим процессом, маркировка холодильного оборудования и столов, регулярная уборка и дезинфекция.

Соблюдение этих мер позволяет минимизировать риск перекрёстного загрязнения и обеспечить безопасность готовой продукции для потребителей.

19. Почему продукция холодного цеха не подвергается повторной тепловой обработке?

Предполагаемый ответ. Продукция холодного цеха не подвергается повторной тепловой обработке, потому что она готовится из продуктов, которые уже прошли первичную обработку (например, варка, жарка) или используются в сыром виде, а дальнейшая термическая обработка не предусмотрена технологическим процессом. Холодный цех специализируется на приготовлении, порционировании и оформлении холодных блюд и закусок (салатов, винегретов, гастрономических изделий, холодных супов, десертов и т. д.), где ключевым этапом является механическая обработка ингредиентов, а не их тепловая обработка

Перечень примерных практических ситуаций

Вариант 2

В ресторане «Пармезан» запланирована разработка банкетного меню. Для этого необходимо в октябре месяце разработать ассортимент холодной продукции, выполнить расчеты и подобрать оборудование и инвентарь.

Задание:

1. Предложите ассортимент холодных блюд и закусок, в том числе современных, 10 наименований. Дайте характеристику инновационных технологий, применяемых при этом.

2. Рассчитайте массу брутто продуктов, необходимую для приготовления 30 порций заливной севрюги с гарниром и соусом «Хрен», если рыба на производстве среднего размера, с головой, мороженая.

3. Составьте схему рабочего места для приготовления салатов и винегретов в холодном цехе «Пармезан».

Вариант 2

Кафе «Ветерок» в городе Светлогорске планирует обновить ассортимент холодной кулинарной продукции с учетом летнего сезона. Технологу предприятия необходимо:

Задание:

1. Разработайте ассортимент холодной кулинарной продукции для кафе с учетом летнего сезона.

2. Определите количество порций холодной закуски «Баклажаны, тушенные с помидорами» с выходом одной порции 75 г, которое можно запланировать к приготовлению в июне из 15 кг баклажан необработанных, все остальные продукты в достаточном количестве. Укажите требования к качеству этого блюда.

3. Составьте схему специализированного рабочего места по приготовлению заливных блюд, в кафе, подберите оборудование и инвентарь.

Вариант 3

В сети кафе «Табаско» планируется изменить ассортимент холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, расширив его за счет использования новых технологий, повысить уровень продаж этих блюд, используя современное направление в оформлении и подачу их с современными гарнирами и соусами.

Задание:

1. Предложите 3 холодных блюда из рыбы с современными гарнирами и соусами. Укажите технологию приготовления одного из них и требования к качеству.

2. Определите количество порций салата из креветок с рисом, которое можно включить в план-меню, если используется 3 кг креветок варено-мороженых, неразделанных, мелких, все остальные продукты в достаточном количестве.

3. Мясоперерабатывающее предприятие «Довид» предложило сделать заказ на изделия из мяса. При приёмке 6 кг сырокопчёной грудинки обнаружено, что поверхность чистая, без пятен и загрязнений, края ровно обрезаны, с петлёй для подвешивания, жировая ткань с прослойками мышечной ткани, без серых пятен, слабый запах копчения, вкус солоноватый, ветчинный, масса единицы готового продукта 0,9 кг. Сделайте заключение о качестве изделия. Возможно, ли предъявить претензию поставщику?

Вариант 4

В октябре открылся ресторан «Хмель» на 120 мест. В меню ресторана предлагается широкий ассортимент холодных рыбных, мясных, овощных салатов.

Задание:

Предложите ассортимент холодных блюд и закусок для ресторана, если на складе

предприятия в наличие широкий ассортимент овощей, треска неразделанная охлажденная, нерыбное водное сырьё, свинина 2 категории, мясная и рыбная гастрономия. Опишите общие способы оформления салатов.

Рассчитайте сырье для приготовления 200 порций одной холодной закуски с учетом сезона и категорийности сырья.

Составьте схему цеха кафе и рассчитайте полезную площадь холодного цеха, если общая площадь холодного цеха составляет 6,4м^2

Вариант 5

В ресторане «Radisson», расположенным в гостинице, где проживает иностранная делегация, принят заказ на проведение обслуживание ужина для 30 человек, по типу фуршет.

Задание:

1. Предложите ассортимент разнообразных канапе (не менее 6 видов) и закусок (2 наименования) для фуршета. Укажите варианты оформления и требования к качеству.

2. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 30 порций валованов с икрой (с учетом сырья для валованов, если масса одного 20 г, меланж замените яйцами) и канапе с сыром и окороком с выходом 80 г.

3. При оценке качества икры лососевой зернистой баночной первого сорта установлены следующие показатели качества: незначительного количества лопанца, икринки влажные, неоднородные по цвету и размеру, с привкусом горечи, поваренной соли 6 %. Дайте заключение о качестве икры. Достаточен ли перечень показателей качества для определения сорта и доброкачественности икры?

Вариант 6

Ресторан «Британника» организует питание туристов из Швеции в мае месяце в количестве 30 человек. Форма обслуживания завтрака шведский стол.

Задания:

1. Предложите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов (5 наименований) для завтрака, используя к ним современные гарниры и соусы. Опишите технологию приготовления 2-х соусов и гарниров.

2. Сколько порций паштета из печени с выходом 1 порции 100 г, приготовленной по первой колонке сборника рецептур, можно включить в план-меню, если используется 30 кг печени говяжьей охлаждённой.

3. При проверке качества сырокопчёной колбасы «Московской» установлены следующие показатели качества: батоны чистые, с сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, консистенция плотная, кусочки шпика белого цвета размером 8 мм, фарш равномерно перемешан тёмно-красного цвета, с выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус острый, солоноватый, закал 3,5 мм. Дайте заключение о качестве колбасы. Можно ли предъявить претензию поставщику? Ваши действия как зав. производством.

Вариант 7

Компания ООО «Артис» в районе продовольственного рынка открывает закусочную «Русское бистро». Ассортимент блюд в меню не сложного приготовления, часть продукции поступает в виде полуфабрикатов промышленного производства. Режим работы предприятия без выходных дней с 8.00 до 20.00 часов.

Задание:

1. Предложите ассортимент холодных закусок из рыбы, нерыбных морепродуктов и овощей (по 2 наименования) для этого предприятия общественного питания.

2. Рассчитайте количество сырья необходимого для приготовления 100 порций салата из белокочанной капусты с яблоком и сельдереем с выходом одной порции 150г по 2 колонке «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания». Опишите варианты приготовления и требования к качеству.

3. В процессе эксплуатации слайсера при нарезке гастрономических товаров было установлено следующее:

- напишите причины их возникновения и способы устранения:

Неисправности	Вероятная причина	Способ устранения
Слайсер не полностью прорезает продукт или делает неровный срез. При нарезании продукт чрезмерно крошится		
При нарезании у колбас выпадает жир		

Вариант 8

В ресторане «Огонёк», расположенном в зоне отдыха у озера «Верхнего» в ходе капитального ремонта планируется расширить холодный цех, оснастив его современным оборудованием и инвентарем и обеспечив выпуск современной холодной кулинарной продукции.

Задание:

1. Разработайте ассортимент современных овощных закусок и салатов, которые можно включить в меню ресторана. Укажите, какая инновационная технология способствует сохранению цвета и пищевой ценности овощей.

2. Рассчитайте количество сырья для приготовления 40 порций острой закуски из овощей с орехами, если выход 1 порции 120 граммов. Составьте технологическую схему приготовления.

3. Составьте схему холодного цеха ресторана и рассчитайте общую площадь холодного цеха ресторана «Шельф», если полезная площадь составляет 5,2 м^2, охарактеризуйте микроклимат холодного цеха.

Вариант 9

Ресторан «Солнечный камень» в октябре получил заказ на организацию обеда группе деловых людей из Германии и Польши в количестве 50 человек.

Задание:

1. Предложите, каких 5 закусок или холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья можно включить в меню.

2. Рассчитайте сырье для приготовления одной из них, если ее закажут 10 человек. Выполните технологическую схему приготовления этой закуска.

3. Дайте заключение о качестве балычных изделий спинки - куска осётра холодного копчения высшего сорта, если через 10 дней после приёмки обнаружено масса одного изделия 0,4 кг, незначительное поверхностное окисление жира, не проникшее в толщу мяса, консистенция плотная, мышечная ткань с небольшими прослойками жира. Возможно ли использование данной продукции? Можно ли предъявить претензию поставщику? Ваши действия как зав. производством.

Вариант 10

В гостевом доме «Олений хутор «Мушкино», расположенного в Калининградской области, в меню банкета 15 декабря на 30 человек включили холодное блюдо «Курица галантин».

Задание:

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Курица галантин».

2. Рассчитайте количество сырья необходимого для приготовления 30 порций блюда «Курица галантин» с учетом гарнира и соуса. Укажите варианты подачи и

требования к качеству.

3. При эксплуатации хлеборезки было установлено следующее: напишите причины их возникновения и способы устранения

Неисправности	Вероятная причина	Способ устранения
Некачественно режется хлеб		
Уменьшилась производительность хлеборезки		
Не регулируется толщина отрезаемых ломтиков хлеба		

Вариант 11

В доме отдыха «Отрадное», расположенного в г. Светлогорск, заведующий производством запланировал обновить ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы.

Задание:

1. Предложите ассортимент холодных блюд и закусок из судака (не менее 3 наименований) для включения в меню.

2. Рассчитайте количество сырья необходимого для приготовления 50 порций одного из них с учетом гарнира и соуса, если судак крупный с головой.

3. Оценить качество шпрот из кильки балтийской в масле сорта «Экстра», если в банке массой 160 г. обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, тёмно-золотистый цвет, кожный покров с единичными чешуйками, 45 г рыбок имеют сползшую кожу и лопнувшее брюшко, масса рыбы - 115 г, масла - 20 г. Возможно ли использование данных консервов? Ваши действия как зав. производством.

Вариант 12

Детское кафе «Золотой петушок» к весенним каникулам планирует расширить ассортимент холодных блюд, закусок и салатов из овощей.

Задание:

1. Предложите ассортимент холодных блюд, закусок и салатов из овощей, для детского кафе.

2. Выполните технологическую схему приготовления закуска «Помидоры, фаршированные творогом». Укажите требования к качеству, режимы и сроки реализации.

3. Рассчитайте сколько порций этой закуски с выходом 140 граммов можно приготовить по 2 колонке «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» и включить в план - меню, если для этого используется 3,5 кг творога.

Вариант 13

В МОУ СОШ № 44 совершенствуя организацию питания школьников, администрация решила открыть кафе, не только как предприятие питания, но и место проведения различных воспитательных мероприятий, таких, как «Дни рождения», тематические дни, встреча праздников, «Встреча любителей книги» и т.д.

Задание:

1. Предложите ассортимент холодных блюд и закусок (5 наименований), которые можно включить в меню торжественного обеда по поводу дня рождения.

2. Выполните технологическую схему приготовления салата «Столичного». Укажите требования к качеству.

3. Охарактеризуйте устройство и правила безопасной эксплуатации слайсера.

Вариант 14

В кафе «Сказка», расположенном на территории швейной фабрики в г. Советск, сотрудницы фабрики попросили расширить в меню ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

Задание:

1. Предложите ассортимент салатов, холодных блюд и закусок из овощей и грибов для кафе (не менее 7 наименований).

2. Выполните технологическую схему приготовления винегрета из фруктов и овощей. Укажите требования к качеству, режим и сроки реализации.

3. Составьте технологическую карту «Салат сезонный» на 5 кг на декабрь месяц.

Вариант 15

Кафе «Картофан» на период осенних школьных каникул планирует разработать новое детское меню, включив в него холодные блюда и салаты из картофеля.

Задание:

1. Предложите ассортимент салатов, холодных блюд и закусок на основе отварного картофеля для детского меню кафе (не менее 5 наименований).

2. Выполните технологическую схему приготовления закуски «Сыр картофельный». Рассчитай количество сырья для приготовления 50 порций этой закуски в ноябре месяце.

3. Во время эксплуатации овощерезательной машины установлено, что машина не режет, а мнет, овощи и при нарезке свежей капусты соломкой нарезка происходит медленно. Укажите неисправности и способы исправления.

ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания»

Перечень примерных билетов

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания»

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания:

Приготовить холодную **закуску из кальмара**, приготовленного быстрым способом, с отварными соцветиями цветной капусты, зелёным яблоком, морковью; спагетти из омлета, майонезом; в форме из заварного теста; с декором из микрозелени.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.
- подача в тарелке «Шляпа», температура тарелки 1-14 ^{0} С.

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания»

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания:

Приготовить холодную закуску - нежный **паштет из печени кур** с посыпкой из фисташек, на крутоне из пшеничного хлеба, с гарниром из ароматных яблок и лука конфи; с соусом из апельсинов, оформленный листиками базилика

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.
- подача в круглой, белой, плоской тарелке, температура тарелки 1-14 ^{0} С.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания»

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания:

Приготовить холодную закуску – **Тапас** из творожного сыра с вешенками, в панировке из фисташек и белого кунжута, со свежим огурцом, томатами черри, микрозеленью.

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- закусок должно быть 12 шт.;
- закуски должны быть идентичными по форме и весу;
- размер каждой закуски на 2-3 укуса;
-закуски подаются на тарелках по 4 шт в каждой, в одну линию;
- тарелка круглая, белая, плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- температура тарелки 1-14 ^{0} С.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 180 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Тищенко Н.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 21

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, экзамена (квалификационного) по завершению изучения профессионального модуля в целом. Формой проведения экзамена является выполнение ответов на вопросы. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю. В промежуточной аттестации принимают участие преподаватели колледжа, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой УП 04, ПП 04 и теоретическим обучением по МДК модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

- теоретической части ПМ.04 (МДК.04.01, МДК. 04.02)

МДК.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

- учебной практики УП 04;

-производственной практики ПП 04;

с проведением промежуточной аттестации по данным элементам программы ПМ 04.

Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих

	– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать – на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	десертов, напитков.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

МДК 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Выполнение практических работ
2	**Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	Устный опрос Выполнение практических работ
3	**Тема 1.3.** Техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	Устный опрос Выполнение практических работ

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 2.1.** Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих	Тестирование Устный опрос

	десертов сложного ассортимента	Выполнение практических/лабораторных работ
2	**Тема 2.2.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	Тестирование Устный опрос Выполнение практических/лабораторных работ
3	**Тема 2.3** Приготовление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Тестирование. Устный опрос. Выполнение практических/лабораторных работ
4	**Тема 2.4** Приготовление и подготовка к реализации напитков сложного ассортимента	Тестирование Устный опрос Выполнение практических/лабораторных работ

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ПМ.04 в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос;
- выполнение практических работ;
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержанияответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленныепосле замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.

«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. При оформлении практического лабораторного занятия в тетради обучающийся должен обязательно указать номер и тему занятия, её цель. Далее необходимо оформить ход практического занятия, оставив место для расчётных данных. В конце занятия обучающийся должен подвести итоги работы и сделать выводы.

Оценка «зачтено» по лабораторной работе студенту выставляется в том случае, если он правильно выполнил расчет сырьевой ведомости, организовал рабочее место, соблюдал технологические и санитарные правила при выполнении задания, активно работал на всех этапах урока, сумел отметить дефекты приготовленных блюд при дегустации, объяснить причины их возникновения, оформил отчет о проделанной работе, правильно выполнил отчёт.

В случае невыполнения требований, приготовления блюд, не отвечающих требованиям к качеству, студенту предлагается повторное выполнение работы.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично

4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий для текущего контроля по МДК 04.01

Вопросы для устного опроса

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

1. По каким основным признакам классифицируются холодные и горячие десерты, напитки сложного приготовления?
2. Перечислите основные требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

2 Какие бывают виды опасностей системы ХАССП?

3. Назовите основные принципы ХАССП.
4. Охарактеризуйте особенности подачи десертов сложного ассортимент в стиле кенди – бара.
5. Перечислите, какие ингредиенты должны входить в рецептуры холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

1. Назовите основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Как оценивается качество сырья, предназначенное для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Перечислите последовательность приемки сырья на предприятии общественного питания.
4. Перечислите сырье, применяемое для приготовления десертов и напитков сложного ассортимента.
5. Какие желирующие вещества используются для приготовления холодных десертов?
6. Опишите последовательность подготовки яиц к производству.
7. Какие вкусовые продукты используются в приготовлении холодных и горячих десертов?
8. На какие виды подразделяют кофе?
9. Перечислите и охарактеризуйте различные пищевые красители.

Тема 1.3. Техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

1. Назовите оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Перечислите инновационное оборудование, которое применяется для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Опишите принцип работы 3D принтера.
4. Назовите, какое оборудование используется на выездных мероприятиях (при кейтеринге).

5. Какой инвентарь применяется для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

6. Перечислите основные правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

7. Опишите организацию рабочих мест при цеховой структуре производства.

8. Опишите организацию хранения, упаковки и доставки готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.

Комплекты примерных заданий для текущего контроля по МДК 04.02.

Вопросы для устного опроса

Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
2. Какие декоративные украшения, приготовленные из выпеченных полуфабрикатов, используют для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Назовите декоративные украшения из отделочных полуфабрикатов.
4. Какие сладкие соусы используют для оформления сложных холодных и горячих десертов?
5. Какие декоративные украшения используют для оформления напитков сложного ассортимента?
6. Назовите декоративные е украшения молекулярной кухни.
7. Какие показатели органолептической оценки качества готовых полуфабрикатов?

Тема 2.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

1. Перечислите ассортимент сложных холодных десертов.
2. На какие подгруппы подразделяются холодные десерты сложного ассортимента?
3. Какие предъявляются требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента?
4. Назовите современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
5. Перечислите наименования холодных десертов сложного ассортимента, приготовленные методом тонкого измельчения.
6. Какими правилами следует руководствоваться при разработке и приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
7. Какими способами извлекают из форм желированные и замороженные смеси?
8. Назовите отличительные особенности приготовления желированных десертов сложного ассортимента.
9. Опишите технологическую последовательность приготовления замороженных десертов сложного ассортимента.

Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента

1. Перечислите ассортимент горячих десертов.
2. Опишите последовательность технологических процессов при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
3. Назовите современные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
4. Какие методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента вы знаете?
5. Опишите комбинирование различных способов при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
6. Перечислите групповые особенности горячих десертов сложного ассортимента.
7. Какие варианты подачи горячих десертов сложного ассортимента можете назвать?
8. Какие предъявляются требования к хранению горячих десертов сложного ассортимента?

Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации напитков сложного ассортимента

1. Перечислите ассортимент холодных напитков сложного приготовления.
2. Назовите, при какой температуре осуществляется подача холодных напитков сложного ассортимента.
3. Охарактеризуйте следующие холодные напитки сложного ассортимента: ласси, смузи, фреши.
4. Перечислите и охарактеризуйте коктейли с добавлением яиц.
5. Какие молочные коктейли можете назвать?
6. Что такое коктейль?
7. Какова особенность приготовления слоистых коктейлей?
8. Каковы отличительные особенности приготовления кофе фраппе.
9. Назовите современные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
10. Какие вы знаете методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента?
11. Назовите правила оформления холодных напитков сложного ассортимента.
12. Перечислите ассортимент сложных горячих напитков.
13. Назовите температуру подачи горячих напитков сложного ассортимента.
14. Что такое взвар?
15. Назовите современные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
16. Назовите способы приготовления кофе.
17. Какие особенности приготовления горячих напитков сложного ассортимента.

Перечень тестовых заданий

Вариант 1.
Задание. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?

a) Желатин
b) Агар
c) Пектиновые вещества
d)Все ответы верны

2. Самбук – это?
a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

3. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
a). Суфле
b). Желе
c). Муссы
d). Кисель

4. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
a). Желе
b). Самбук
c). Муссы
d). Все ответы верны

5. Что является основой для приготовления пудингов?
a). Вязкая каша
b). Крахмал
c). Мука
d). Разрыхлитель

6. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных. клубней
a). Модифицированный крахмал
b). Агар
c). Пектиновые вещества
d). Картофельный крахмал

7. При какой температуре выпекают суфле?
a). 150-180 °C
b). 180-220 °C
c). 100-120 °C
d). 200-260 °C

8. Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши?
a). В подкисленной воде
b). В закрытой посуде
c). В обычной посуде
d). В обычной воде

9. В каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?
a). Свежие
b). Замороженные

c). Консервированные
d). Все ответы верны

10. Образованию устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества?
a). Разрыхлителя
b). Крахмал
c). Желатина
d). Лимонной кислоты

11. Какие бывают крахмалы?
a). Кукурузный
b). Картофельный
c). Модифицированный
d). Все ответы верны

12. Кисель – это?
a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

13. Что такое фурцелларан?
a). Высокомолекулярные углеводы
b). Студнеобразователь
c). Соль альгиновой кислоты

14. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?
a). тирамису
b). чизкейк
c). террин
d). Все ответы верны

15. Какой срок реализации холодных сладких блюд из взбитых сливок или сметаны?
a). 6 часов
b). 24 часа
c). 12 часов
d). 36 часов

16. К желированным сладким блюдам относят?
a). муссы
b). желе
c). самбук
d). Все ответы верны

17. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?
a). Жиры
b). Белки
c). Аминокислоты
d). Нет правильного ответа

18. сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?
a). Суфле
b). Желе
c). Муссы
d). Кисель

19. Какое мороженое используется для приготовления холодных и горячих десертов из мороженого?
a). Мягкое
b). Промышленного производства
c). Все ответы верны

20. Температура подачи холодных сладких блюд?
a). 12-15°C
b). 10-14 °C
c). 5-10 °C

Вариант 2
Задание. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какой из видов крахмала не используют в кулинарии?
a). Молочный крахмал
b). Картофельный крахмал
c). Кукурузный крахмал
d). Все ответы верны

2. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод?
a). Варенье
b). Повидло
c). Джем

3. Кашу Гурьевскую не сваришь без …?
a). Манки
b). Гречки
c). Пшена
d). Муки

4. Что используют в качестве загустителя у киселей?
a). Крахмал
b). Желатин
c). Агар
d). Пектиновые вещества

5. К холодным сладким блюдам относятся?
a). Свежие фрукты, ягоды
b). Фрукты в сиропе
c). Желированные блюда
d). Все ответы верны

6. За счет каких продуктов сладкие блюда имеет такую большую калорийность?

a). Желатин
b). Яйца, молоко, сливки
c). Пектиновые вещества
d). Все ответы верны

7. Какую посуду использую для приготовления каши Гурьевской?
a). Кастрюля
b). Сковорода
c). Сотейник
d). Чашка

8. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
a). Суфле
b). Желе
c). Муссы
d). Кисель

9. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
a). Желе
b). Самбук
c). Муссы
d). Все ответы верны

10. Что является основой для приготовления пудингов?
a). Вязкая каша
b). Крахмал
c). Мука
d). Разрыхлитель

11. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?
a). Желатин
b). Агар
c). Пектиновые вещества
d). Все ответы верны

12. Самбук – это?
a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

13. Морс – это?
a) прохладительные напитки на основе сока с добавлением воды и сахара, могут быть газированными.
b). Напиток на основе отваров из мезги фруктов, ягод или лимонной цедры, с добавлением сахара.
c). Смесь воды и сока ягод и (или) фруктов с добавлением сахара или меда.
d). Свежевыжатый сок из фруктов, ягод и овощей.

14. При какой температуре выпекают суфле?
a). 150-180 ℃

b). 180-220 ℃
c). 100-120 ℃
d). 200-260 ℃

15. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?
a). тирамису
b). чизкейк
c). террин
d). Все ответы верны

16. Флипы – это?
a) Прохладительные напитки на основе сока с добавлением воды и сахара, могут быть газированными.
b) Густой напиток, в основу которого входят фрукты, ягоды, овощи.
c) Прохладительные напитки, основными компонентами которого являются свежие сырые яйца, молоко и сливки, а так же фруктовые соки, сиропы, мороженное.
d) напитки, в рецептуру которых входит сырой яичный желток (иногда добавляют яйцо), а так же фруктово-ягодные и овощные соки, сиропы, соусы, варенье, пряности, молочные продукты, шоколад, мед и др.

17. Какие бывают крахмалы?
a). Кукурузный
b). Картофельный
c). Модифицированный
d). Все ответы верны

18. Фреш – это?
a) прохладительные напитки на основе сока с добавлением воды и сахара, могут быть газированными.
b). Напиток на основе отваров из мезги фруктов, ягод или лимонной цедры, с добавлением сахара.
c). Смесь воды и сока ягод и (или) фруктов с добавлением сахара или меда.
d). Свежевыжатый сок из фруктов, ягод и овощей

19. Смузи – это?
a) Прохладительные напитки на основе сока с добавлением воды и сахара, могут быть газированными.
b) Густой напиток, в основу которого входят фрукты, ягоды, овощи.
c) Смесь воды и сока ягод и (или) фруктов с добавлением сахара или меда.
d) Свежевыжатый сок из фруктов, ягод и овощей

20. Эгноги – это?
a) Прохладительные напитки на основе сока с добавлением воды и сахара, могут быть газированными.
b) Густой напиток, в основу которого входят фрукты, ягоды, овощи.
c) Прохладительные напитки, основными компонентами которого являются свежие сырые яйца, молоко и сливки, а так же фруктовые соки, сиропы, мороженное.
d) напитки, в рецептуру которых входит сырой яичный желток (иногда добавляют яйцо), а так же фруктово-ягодные и овощные соки, сиропы, соусы, варенье, пряности, молочные продукты, шоколад, мед и др.

Ключ к тесту

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В -1	d	a	a	d	a	d	a	a	d	c	d	c	b	b	d	d	d	d	a	a
В -2	a	a	a	a	d	b	b	a	d	a	d	a	c	a	d	d	d	d	b	c

Комплект заданий для практических/лабораторных работ

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Перечень практических занятий по МДК 04.01

Тема 1.1. Решение ситуационных задач правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Определение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.

Тема 1.2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, особенностей заказа (по выбору обучающихся).

Перечень практических занятий по МДК 04.02

Тема 2.2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных десертов сложного ассортимента. Оформление технологической документации.

Тема 2.3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур горячих десертов сложного ассортимента. Оформление технологической документации.

Перечень ситуационных задач:

1. В кафе «Созвездие» имеется 5,6 кг свежих яблок. Определить сколько порций

«Яблоки с рисом» можно приготовить из этого количества?

2. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25

порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?

3. Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Крем из сливок с желатином».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 85 г.

4. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса абрикосового для

подачи 30 порций пудинга сухарного в ресторане.

5. Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 20

порций, если выход одной порции составляет 75 г?

6. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления крема из цитрусовых

на 15 порций?

7. В кафе имеется 7, 2 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Шарлотка с

яблоками» можно приготовить из этого количества?

8. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25

порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?

9. Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Шарлотка с яблоками».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 125 г.

10. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле

на 15 порций, массой по 90 г.

11. Для проведения мероприятия заказали 25 порций муссового десерта «Три шоколада».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 120 г.

12. Для проведения мероприятия заказали 35 порций, десерта «Бланмаже».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 90 г.

13. Для проведения мероприятия заказали 20 порций десерта «Желе многослойное».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 120 г.

14. В кафе имеется 8,5 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Самбука» можно приготовить из этого количества?

Выполнение лабораторных работ. Лабораторные работы проводятся с целью усвоения и закрепления умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе лабораторных работ обучающиеся приобретают умения, навыки, предусмотренные рабочей программой.

Перечень лабораторных работ по МДК 04.02

Тема 2.2.

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже, панакота).

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, творожный десерт).

Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (мусса, суфле, самбука).

Тема 2.3.

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: пудинг, снежки, теплый фруктовый салат, фондю, жареное мороженное, гурьевская каша.

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: чизкейк, фондан, суфле, кексы овщные и фруктовые,

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Перечень примерных вопросов для зачёта с оценкой

1. По каким основным признакам классифицируются холодные и горячие десерты, напитки сложного приготовления?

2. Перечислите основные требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

3. Какие бывают виды опасностей системы ХАССП?

4. Назовите основные принципы ХАССП.

5. Назовите основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

6. Как оценивается качество сырья, предназначенное для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

7. Перечислите последовательность приёмки сырья на предприятии общественного питания.

8. Перечислите сырье, применяемое для приготовления десертов и напитков сложного ассортимента.

9. Какие желирующие вещества используются для приготовления холодных десертов?

10. Опишите последовательность подготовки яиц к производству.

11. Какие вкусовые продукты используются в приготовлении холодных и горячих десертов?

12. На какие виды подразделяют кофе?

13. Перечислите и охарактеризуйте различные пищевые красители.

14. Назовите оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

15. Перечислите инновационное оборудование, которое применяется для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

16. Опишите принцип работы 3D принтера.

17. Назовите, какое оборудование используется на выездных мероприятиях (при кейтеринге).

18. Какой инвентарь применяется для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

19. Перечислите основные правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

20. Опишите организацию рабочих мест при цеховой структуре производства.

21. Опишите организацию хранения, упаковки и доставки готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.

22. Назовите условия и сроки хранения холодных десертов.

23. Назовите условия и сроки хранения горячих десертов.

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Вопросы для тестовых заданий к зачету с оценкой

№ п/п	Задание	Варианты ответов	Эталон
1.	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2.	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, агар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а

		г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	
3.	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	а
4.	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
5.	С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?	а)подбирают по цвету; б)подбирают по вкусу и аромату; в)подбирают с одинаковым сроком варки	в
6.	Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?	а)холодной; б)горячей; в)теплой.	в
7.	Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?	а)перекипел; б)добавили много сока; в)варили в окисляющейся посуде.	в
8.	Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?	а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти; б)разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в)нарезают кружочками вместе с кожицей	а
9.	Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?	а)более кислым; б)более сладким; в)кисло-сладким.	в
10.	Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?	а)айву, яблоки, груши; б)малину, землянику, мандарины, ананасы; в)сливы, абрикосы, вишню.	б
11.	В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?	а)6...8 ч; б)8... 10 ч; в)10... 12 ч.	в
12.	Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?	а) быстро охладили; б)не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала	б
13.	Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?	а) крупного помола; б)из обжаренных зерен; в)мелкий.	а
14.	Какова норма отпуска кофе натурального?	а)50...75 г; б)75... 100 г; в)100... 150 г.	б
15.	Как подают кофе по-венски?	а)с молочными пенками от топленого молока; б)со взбитыми сливками;	б

16.	.Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?	а) красящие; б) дубильные; в) алкалоид кофеин.	в
17.	.Что придает чаю аромат?	а) дубильные вещества; б) эфирное масло; в) экстрактивные вещества	б
18.	.Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?	а) резко ухудшается вкус; б) приобретает неприятный запах; в) резко изменяется цвет.	б
19.	В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?	а) 15 мин; б) 30 мин; в) 1 ч	а
20.	Какова норма сухого чая на 1 порцию?	а) 1...2 г; б) 2 г; в) 2...4 г.	а
21.	Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?	а) добавить сок в конце варки; б) быстро охладить; в) посыпать поверхность киселя сахаром.	а
22.	Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?	а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.; б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины; в) белки, жиры, минеральные вещества.	б
23.	Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?	а) теряют аромат; б) поглощают посторонние запахи; в) разрушаются вкусовые вещества.	б
24.	При какой температуре подают горячие напитки?	а) не ниже 100 °С; б) не ниже 75 °С; в) не ниже 65 "С.	б
25.	С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?	а) для улучшения вкуса; б) для получения однородной массы; в)для улучшения цвета.	а

Перечень примерных ситуационных задач

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 30 минут.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».
Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Double»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		

Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход	-			300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-ти операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Самбук Double»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук Double».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 4

Таблица 4

«Мусс нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1порция, гр	7порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход	-			200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 5

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда Мусс «Нежность»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.
4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 6

Требования к качеству блюда «Мусс нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

1. Формы промежуточного контроля по ПМ 04

Промежуточная аттестация по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием ПМ.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 04.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Критерии оценки кейса

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами, выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

«отлично» - действие (операция) в соответствии технологическим процессом выполнено в полной мере согласно установленным требованиям, блюдо (изделие) приготовлено и оформлено на высоком профессиональном уровне, отвечающем требованиям качества. Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций, текстура соответствует требованиям, хорошо сочетается между собой.

«хорошо» - действие (операция) в соответствии с технологическим процессом выполнено в полной мере согласно установленным требованиям, блюдо (изделие) приготовлено и оформлено по требованиям качества, имеются незначительные ошибки. Вкус соответствует основным требованиям, но есть сильно выдающиеся и/или слишком не заметные компоненты, компоненты блюда сочетаются между собой, текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует требованиям.

«удовлетворительно» - действие (операция) выполнено, но допущены значительные нарушения при выполнении задания, результат слабый. Вкус блюда не гармоничен, есть сильно выдающиеся и слишком не заметные компоненты, компоненты блюда не сочетаются между собой, текстура компонентов блюда не соответствует требованиям.

«неудовлетворительно» - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует.

2.1. Перечень практических заданий по ПМ.04

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **желейный десерт «Панакота», гарнир, соус. 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **желейный десерт «Битое стекло», гарнир, соус. 2 порция.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Муссовый десерт «Три шоколада», декор из шоколада, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: десерт «**Самбук из яблочного пюре», декор, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо**: десерт «Холодный чизкейк», соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 6

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Тирамису», декор. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 7

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания
Приготовить блюдо: **десерт «Творожное суфле», соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 8

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания
Приготовить блюдо: **десерт «Меренговый рулет», декор. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 9

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Многослойное фруктово-ягодное желе», декор, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 10

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Суфле ванильное», гарнир, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 11

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **желейный десерт «Панакота шоколадная», гарнир, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90 -150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 12

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт желейный «Желе шоколадно-молочное, слоеное», соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 13

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Пудинг рисовый», декор, соус. 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 14

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Пудинг творожный», декор, соус. 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 15

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Пудинг шоколадный», декор, соус. 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 16

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Фруктово-ягодный кекс» 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 17

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Гурьевская каша» 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 18

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Шоколадный фондан», гарнир. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 19

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Горячий чизкейк», соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 20

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Черный лес», гарнир, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 21

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания
Приготовить блюдо: **десерт «Мусс ягодный», гарнир, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 22

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания
Приготовить блюдо: **десерт «Мусс фруктовый», гарнир, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 23

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.
Текст задания
Приготовить блюдо: **десерт «Крем сметанный», 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 24

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.
Текст задания
Приготовить блюдо: **Штрудель из вытяжного теста 500 г.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на выход 500 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 25

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.
Текст задания
Приготовить блюдо: **десерт «Трайфл», 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 26

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.
Текст задания
Приготовить блюдо: **десерт «Капкейк с кремом» 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 27

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.
Текст задания
Приготовить блюдо: **Десерт «Павлова», гарнир, соус. 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 28

промежуточной аттестации по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **десерт «Трайфл «Сникерс»», 2 порции.**
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции массой 90-150 г и оформление технологической карты.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 180 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Тищенко Н.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 21

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, экзамена (квалификационного) по завершению изучения профессионального модуля в целом. Формой проведения экзамена является выполнение ответов на вопросы. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю. В итоговой аттестации принимают участие преподаватели колледжа, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой УП 05, ПП 05 и теоретическим обучением по МДК модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

- теоретической части ПМ.05 (МДК.05.01, МДК. 05.02)

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

- учебной практики УП 05;

-производственной практики ПП 05;

с проведением промежуточной аттестации по данным элементам программы ПМ 05.

Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест,	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,в том числе авторские, брендовые, региональные;

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного – ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учётом требований к безопасности.	– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой профессионального модуля ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 1.1** Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Устный опрос Выполнение практических работ
2	**Тема 1.2** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Устный опрос Выполнение практических работ

	кондитерских изделий	
3	**Тема 1.3** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Устный опрос Выполнение практических работ

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 2.1** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестирование Устный опрос Выполнение практических работ
2	**Тема 2.2** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Тестирование Устный опрос Выполнение практических/лабораторных работ
3	**Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тестирование. Устный опрос. Выполнение практических/лабораторных работ
4	**Тема 2.4** Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	Тестирование Устный опрос Выполнение практических/лабораторных работ
5	**Тема 2.5** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Тестирование Устный опрос Выполнение практических/лабораторн ых работ

Форма промежуточного контроля – экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ПМ.05 в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- опрос;
- выполнение практических/лабораторных работ;
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической и домашней самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. При оформлении практического лабораторного занятия в тетради обучающийся должен обязательно указать номер и тему занятия, её цель. Далее необходимо оформить ход практического занятия, оставив место для расчётных данных. В конце занятия обучающийся должен подвести итоги работы и сделать выводы.

Оценка «зачтено» по лабораторной работе студенту выставляется в том случае, если он правильно выполнил расчет сырьевой ведомости, организовал рабочее место, соблюдал технологические и санитарные правила при выполнении задания, активно работал на всех этапах урока, сумел отметить дефекты приготовленных блюд при дегустации, объяснить причины их возникновения, оформил отчет о проделанной работе, правильно выполнил отчёт.

В случае невыполнения требований, приготовления блюд, не отвечающих требованиям к качеству, студенту предлагается повторное выполнение работы.

Критерии оценки устных ответов

Оценка	**Уровень подготовки**

«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна - две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
12 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷ 15	5	отлично
12 ÷ 13	4	хорошо
10 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий для текущего контроля по МДК 05.01

Вопросы для устного опроса

Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

1. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Какие бывают рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Чем отличаются сложные рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептур?
4. Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
5. Какие существуют виды мини-пекарен?

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Какие существуют актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
2. Какие задачи являются ключевыми при организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Какие существуют новые технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

4. Какие существуют новые направления при практическом применении лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве?

5. В чем заключается технологический процесс криогенной обработки пищевого сырья?

6. Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией?

7. Что предполагает технологический контроль?

8. На какие виды подразделяется технологический контроль?

9. Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции?

10. Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции?

11. На какие виды подразделяется безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Какие виды оборудования используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?

2. Какой инвентарь и приспособления используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?

3. Какие существуют правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности?

4. Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами?

5. Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?

Вопросы для устного опроса по МДК 05.02.

Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Какие отделочные полуфабрикаты относятся к сложным отделочным полуфабрикатам?

2. В приготовлении какого крема используют яично-молочный сироп?

3. В приготовлении какого крема применяют яично-сахарный сироп?

4. В каких целях в приготовлении крема из сливок используют желатин?

5. Можно ли использовать меланж в производстве крема?

6. Что такое нонпарель?

7. Что такое ганаш?

8. Что такое айсинг?

9. Какие полуфабрикаты производят из смесей и продуктов промышленного производства?

10. Какие виды шоколада производит промышленность для приготовления глазурей?

11. По каким показателям оценивают качество и безопасность готовых полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?

12. Какие предъявляются требования к условиям хранения готовых полуфабрикатов?

13. Какому контролю подвергаются готовые отделочные полуфабрикаты при оценке качества?

14. По каким критериям оценивают внешний вид отделочных полуфабрикатов?

Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

1. Какие изделия относятся к сложным сдобным хлебобулочным изделиям?
2. Какой хлеб считается праздничным?
3. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
4. Какие виды теста используются для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
5. Какие дрожжи называются «дикие»?
6. Какие существуют современные технологии приготовления теста и тестовых полуфабрикатов?
7. На какие виды подразделяются праздничные пироги?
8. Какие приемы применяют для отделки сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
9. По каким показателям оценивают качество готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
10. Какие требования предъявляются к условиям хранения готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
11. По каким показателям производят органолептическую оценку качества готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
12. По каким физико-химическим показателям качества производят оценку качества готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
13. Каковы сроки хранения праздничного хлеба?

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Что такое «выпеченный полуфабрикат»?
2. Как классифицируется бездрожжевое тесто?
3. Какие существуют способы разрыхления бездрожжевого теста?
4. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
5. Какие существуют разновидности бисквитного полуфабриката?
6. Какие существуют выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей?
7. Какие показатели рассматриваются при органолептической оценке качества выпеченных полуфабрикатов из бездрожжевого теста?
8. Назовите основные этапы построения пряничных изделий.
9. Перечислите ассортимент мелкоштучных мучных кондитерских изделий.
10. Что такое птифуры?
11. Чем капкейки отличаются от маффинов?
12. Какое тесто используют в приготовлении пирожного «Мильфей»?
13. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента

1. Характеристика пирожных.
2. Разновидности пирожного бисквитного со сливочным кремом.
3. Что общего между пирожными бисквитным фруктово - желейным и песочным с фруктовой начинкой?
4. Особенности приготовления пирожных «Буше».

5. Приготовление пирожного из песочного теста «Корзиночка» с желе и фруктами.
6. Приготовление пирожного «Слойка», отделанного кремом.
7. Разновидности пирожных из заварного теста.
8. Какая разница между пирожным воздушным однослойным и воздушным двухслойным?
9. Как готовится основа для крошковых пирожных?

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

1. На какие виды подразделяются праздничные торты?
2. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?
3. Какой торт называется многоярусным?
4. Какие виды подставок используют для монтажа праздничных тортов?
5. Какие существуют способы и приемы отделки праздничных тортов?
6. Что такое фототорт?
7. По каким показателям определяют качество сложных мучных кондитерских изделий?
8. Какова максимальная температура хранения тортов, пирожных и рулетов с кремом?
9. Каковы условия и сроки хранения изделий с белковым кремом с момента окончания технологического процесса?
10. Каким путем можно увеличить сроки хранения тортов и пирожных?
11. Как маркируют торты и пирожные?

Перечень тестовых заданий

Задание. Ответить на тестовые вопросы:

1. Для замеса какого теста используется мука с содержанием клейковины 25 – 28%?
a) Песочное;
b) Сдобное пресное;
c) Заварное
2. В течении какого времени яйца считаются диетически?
a) В течении суток;
b) В течении 7 суток;
c) В течении одного месяца.
3. Сколько нужно взять яичного порошка и воды для замены массы 1-го яйца?
a) 20 гр. Воды + 20 гр. порошка.
b) 10 гр. воды + 30 гр. порошка.
c) 30 гр воды +10 гр порошка.
4. Сколько нужно взять сухого молока и воды для замены 1 литра цельного молока?
a) 500 гр. Сухого молока и 500 гр воды;
b) 100 гр. Сухого молока и 900 гр воды;
c) 250 гр. Сухого молока и 750 гр. воды.
5. Какие разрыхлители относятся к биологическим?
a) Сода;
b) Углекислый аммоний;
c) Дрожжи
d) Соль;
6. Какие продукты относятся к ароматизирующим?
a) Ванилин;
b) Какао-порошок

c) Уксусная эссенция

7. Восстановите последовательность обработки яиц перед пуском в производство:

1. Промывают холодной водой;

2. Дизинфицируют в 2% растворе хлорной извести;

3. Замачивают в тёплой воде;

4. Промывают в 2 % растворе соды.

a) 2—3—4—1;

b) 3—2—4—1;

c) 1—4—3—2.

8. Какие продукты добавляют для укрепления структуры во взбитые яичные белки?

a) ванильную пудру;

b) лимонную кислоту;

c) манную крупу.

9. До какой температуры подогревают мёд натуральный перед использованием?

a) 10—20 градусов;

b) 40—50 градусов;

c) до 70 градусов.

10. Какое сырьё считается основным в кондитерском производстве?

a) Мука, овощи, дрожжи;

b) Сахар, мука, яица, масло;

c) Яйца, масло, сода, дрожжи.

11. Сколько крахмала содержится в муке?

a) До 70%;

b) до 20%;

c) до 50%.

12. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

a) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;

b) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;

c) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

13. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

a) упругопластично - вязкой;

b) пластично-вязкой;

c) слабоструктурированной.

14. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

a) повышенной температуре;

b) пониженной температуре;

c) комнатной температуре.

15. Для химического разрыхления используют:

a) прессованные дрожжи;

b) соду и углекислый аммоний;

c) пузырьки воздуха.

16. Водопоглотительная способность муки зависит от:

a) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;

b) содержания в ней крахмала;

c) содержания сахара, влажности муки.

17. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

a) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;

b) желатин, агар;
c) сироп инвертный, жженку, патоку.

18. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

a) шоколад, пралине;
b) марципан, мастику;
c) сироп, помаду.

19. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

a) с небольшим содержание клейковины;
b) со средним содержанием клейковины;
c) с большим содержанием клейковины.

20. Какой крем не используется для склеивания пластов?

a) «Гляссе»;
b) крем «Новый»;
c) крем белковый.

Ключ к тесту

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
Вариант ответа	a	b	b	b	c	a	b	b	b	b	b	b	b	a	b	a	a	c	b	c

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Комплект заданий для практических работ

Перечень практических занятий по МДК 05.01

Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Практическое занятие № 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.

Практическое занятие № 2. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.

Практическое занятие № 3. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.

Практическое занятие № 4. Оформление учетно-отчетной документации кондитера.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач, определение упека, припека, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.

Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач, определение выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом взаимозаменяемости сырья и пр.

Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач, определение выхода массы полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 8. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Решить ситуационные задачи:

1. Определить потери в массе в килограммах и упек в процентах к массе теста при выпечке 100 пгг. булочек массой по 50 г.
2. Рассчитать, какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой по 50 г.
3. Рассчитать выход при выпечке 100 шт. булочек массой по 50 г.
4. На определение перерасчета сырья при использовании муки влажностью выше или ниже базисной -14,5 %) Определить количество муки и жидкости, необходимое для приготовления 200 шт. булочек домашних выходом 100 г, если используется мука влажностью 13 %; 15
5. На определение количества воды для замеса теста определенной влажности) Рассчитать необходимое количество воды для замеса сдобного теста на 30 пгг. булочек домашних выходом 100 г при влажности теста 34 %.
6. Определить потери в массе в килограммах и упек в процентах к массе теста при выпечке 85 пгг. булочек массой по 65 г.
7. Рассчитать, какой припек получится при изготовлении 60 шт. булочек массой по 75 г.
8. Рассчитать выход при выпечке 80 шт. булочек массой по 65 г.
9. На определение перерасчета сырья при использовании муки влажностью выше или ниже базисной -14,5 %) Определить количество муки и жидкости, необходимое для приготовления 120 шт. булочек домашних выходом 75 г, если используется мука влажностью 13 %.
10. На определение количества воды для замеса теста определенной влажности. Рассчитать необходимое количество воды для замеса сдобного теста на 50 пгг. булочек домашних выходом 80 г при влажности теста 34 %.
11. Сколько продуктов необходимо использовать для приготовления 20 кг пирогов закрытых с рыбой и картофелем в феврале, если мука имеет влажность 12,5 %?
12. Найти необходимое количество продуктов для 500 шт. пирожков печеных с мясом и яйцом, если мука влажностью 16,5 %, а яйцо отборное крупное массой брутто 60 г. Определить потери массы и упек в процентах к массе теста, а также припек в процентах к массе муки при выпекании.
13. Сколько необходимо использовать яиц (мелких, массой 30 г), если требуется приготовить 10 кг бисквитного полуфабриката?
14. Определить количество яиц и воды для приготовления 140 пгг. заварного полуфабриката для пирожного «Трубочка» с обсыпкой, если яйцо использовалось крупное, массой 55 г.

Перечень практических занятий по МДК 05.02

Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач «Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов»

Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур на хлебобулочные изделия. Оформление технологической документации.

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур тортов в соответствии с выходом готового изделия. Оформление технологической документации.

Решить ситуационную задачу:

1. Сколько потребуется воды для замеса 100 шт. кекса «Весеннего» массой 100 г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32% (рецептура № 88 Л-1).
2. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50 шт. кекса «Здоровье» массой 300 г (рецептура № 92 Л-1). Сколько потребуется воды для замеса этого теста?
3. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200 шт. булочек ванильных (рецептура № 107 Л-1) массой 100 г, если дрожжевое тест имеет влажность 37%.
4. Определите необходимое количество воды для приготовления 150 шт. плюшек (рецептура № 106 Л-1), если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.
5. При изготовлении 1000 шт. булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.
6. Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.
7. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.
8. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200 шт. булочек дрожжевых массой 100 г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.
9. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката.
10. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт. яиц масса брутто 44 гр.
11. Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46 гр.
12. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70 шт. коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56 гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70 шт. коржиков молочных.
13. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.
14. Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75 гр можно приготовить при наличии 20 шт. яиц массой брутто 54 гр.
15. Определите необходимое количество воды для замеса 5 кг кекса «Майского» (рецептура № 90 «Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 1986 – Л – 1»).

Выполнение лабораторных работ. Лабораторные работы проводятся с целью усвоения и закрепления умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В

ходе лабораторных работ обучающиеся приобретают умения, навыки, предусмотренные рабочей программой.

Перечень лабораторных работ по МДК 05.02

Тема 2.2.

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий , в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий с фаршами и начинками, праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

Тема 2.3.

Лабораторная работа 3. Приготовление изделий из сдобного пресного, песочного и заварного теста.

Лабораторная работа 4. Приготовление изделий из бисквитного, воздушного и пряничного теста.

Тема 2.4.

Лабораторная работа № 5. Приготовление пирожных сложного ассортимента песочных, бисквитных, заварных.

Лабораторная работа № 6. Приготовление пирожных сложного ассортимента воздушных, слоеных, комбинированных.

Тем 2.5.

Лабораторная работа № 7. Приготовление тортов сложного ассортимента песочных, бисквитных, воздушных.

Лабораторная работа № 8. Приготовление тортов сложного ассортимента тематических.

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Перечень примерных вопросов для зачёта с оценкой

1. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Какие бывают рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Чем отличаются сложные рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептур?
4. Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
5. Какие существуют виды мини-пекарен?
6. Какие существуют актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
7. Какие задачи являются ключевыми при организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
8. Какие существуют новые технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
9. Какие существуют новые направления при практическом применении лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве?
10. В чем заключается технологический процесс криогенной обработки пищевого сырья?

11. Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией?

12. Что предполагает технологический контроль?

13. На какие виды подразделяется технологический контроль?

14. Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции?

15. Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции?

16. На какие виды подразделяется безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

17. Какие виды оборудования используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?

18. Какой инвентарь и приспособления используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?

19. Какие существуют правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности?

20. Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами?

21. Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?

4.2.1 Вопросы для тестовых заданий к зачету с оценкой

Тестовое задание

1. Назовите стандартную влажность муки:

a) 40%

b) 28%;

c) 14,5%

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

a) миозин и миоглобин;

b) авидин и овомукоид;

c) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:

a) 14,5%;

b) 28-36%;

c) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

a) упругопластично-вязкой системе;

b) пластично-вязкой системе;

c) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

a) липкость;

b) эластичность;

c) упругость.

6. Для механического способа разрыхления используют:

a) соду и углекислый аммоний;

b) взбивание;

c) прессованные и сухие дрожжи.

7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

a) мед, патока, сахар;

b) сахарный сироп, молоко;
c) сливочное масло и яйцепродукты.

8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

a) в 2 раза;
b) в 4-5 раз;
c) в 7 раз.

9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

a) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
b) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
c) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.

10. Что такое «букет» или «сухие духи»?

a) углекислый аммоний;
b) ванилин;
c) смесь пряностей.

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - …, влияющую на структуру теста:

a) минеральную;
b) клейковину;
c) патоку;

12. В связи с … сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

a) пластичностью;
b) гигроскопичностью;
c) стекловидностью.

13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как … легко передается другим видам сырья

a) цвет;
b) вкус;
c) запах.

14. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно … с изюмом:

a) бисквитного;
b) песочного;
c) дрожжевого.

15.Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше …

a) 100 ºС
b) 28 ºС
c) 45 ºС.

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к …

a) сахарному сиропу;
b) пенам;
c) кондитерским массам.

17. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

a) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
b) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
c) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

18. Клейстеризация крахмала это:

a) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;

b) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;

c) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

19. Как влияет сахар на набухание белков муки?

a) снижает набухание белков;

b) увеличивает набухание белков;

c) не влияет.

20. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

a) сократиться;

b) увеличиться;

c) не имеет значения.

Ключ к тесту

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
Вариант ответа	c	c	c	c	a	b	c	c	a	c	b	b	c	c	c	b	a	a	a	a

Задания для экзамена по МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по МДК 05.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Ответить на вопросы:

1. Как определить готовность опары?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

a) по внешним признакам - опара немного оседает, пузырьки воздуха лопаются

b) по вкусу

c) по цвету

2. Стандартная влажность муки

Выберите один из 3 вариантов ответа:

a) 14,5%

b) 13%

c) 16,5%

3. Заварной полуфабрикат "осел" при выпечке

Выберите один из 3 вариантов ответа:

a) жидкая консистенция теста

b) кондитерские листы недостаточно смазаны

c) рано понизили температуру выпечки

4. Печенье "Масляное" готовят на основе
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) песочного теста
b) бисквитного теста
c) заварного теста

5. Объем изделий зависит
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) от газообразных веществ
b) консистенции теста
c) содержания сахара в тесте

6. Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) низкая температура выпечки
b) густая консистенция теста
c) высокая температура выпечки

7. Песочное тесто замешивают в помещении с температурой?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) не выше 20 градусов
b) выше 20 градусов
c) температура в помещении не имеет значения

8. Масло сливочное, сахарная пудра, молоко, яичные желтки, мука, крахмал кукурузный, ванилин. Сырье для какого крема?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) крем сливочный основной
b) крем заварной
c) крем белковый

9. В полуфабрикатах из какого теста образуется внутри большая полость
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) воздушного
b) заварного
c) бисквитного

10. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Какие причины возникновения данного дефекта?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) недостаточное время окончательной расстойки
b) недостаточное время предварительной расстойки
c) высокая влажность теста
d) длительное время окончательной расстойки

11. Упек - это
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) потеря массы изделия после выпекания
b) потеря массы изделия при хранении
c) увеличение массы изделия при выпекании

12. Для жарки изделий во фритюре фритюр прогревают до температуры?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 150 °C
b) 180°C
c) 160 °C

13. Какой вкус приобретает дрожжевое тесто в процессе брожения?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) кислый
b) сладкий
c) соленый
4) кисло-сладкий

14. Кулебяка - это
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) пирог из дрожжевого теста овальной формы, поверхность оформлена элементами из теста
b) пирожки из дрожжевого теста, шов расположен на поверхности, по центру имеется **о**тверстие
c) пирожки из пресного теста с различными фаршами

15. Песочное тесто не пластичное, при раскатке крошится, потому, что:
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) тесто замешано с растопленным маслом
b) увеличено количество разрыхлителя
c) в тесте увеличено количество жира

16. Мука с однородными крупинками белыми или кремовыми, с желтоватым оттенком.
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) экстра
b) крупчатка
c) первый сорт

17. Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) недостаток или отсутствие кислоты в тесте
b) наличие кислоты не имеет значения
c) излишек кислоты или соли

18. Слоеный полуфабрикат сухой и жесткий?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) тесто очень тонко раскатано
b) уменьшено количество жира
c) использовалось растопленное масло

19. Какой способ разрыхления используется при замесе бисквитного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) механический
b) биологический
c) химический

20. Какие процессы происходят во время брожения дрожжевого теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) спиртовое, молочно-кислое

b) углекислое, спиртовое
c) молочно-кислое, углекислое

Задача. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 шт. булочек массой по 50 г. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.
Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы.

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по МДК 05.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Ответить на вопросы:

1. Бисквитные кремовые торты массой 2-3 кг, со сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) фирменные
b) литерные
c) фигурные

2. Для каких изделий используют дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) с большим количеством сдобы
b) с малым количеством сдобы
c) с начинками

3. Укажите процент упека?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 12 - 15% от массы тестовой заготовки
b) 6-8 % от массы готового изделия
c) 10 - 12% от массы готового изделия

4. Какое сырье добавляют, для улучшения клейковины, при замесе бездрожжевого слоеного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) кислоту
b) воду
c) масло сливочное

5. С какой целью муку перед замесом теста просеивают?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) для удаления посторонних примесей, насыщения воздухом
b) увеличения объема муки
c) улучшения пекарских свойств муки

6. Какое изделие готовят из сдобного пресного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) пирожка жареные
b) сочни с творогом

c) кулебяку

7. Бисквитные кремовые торты массой не менее 1,5 кг, со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного и объемного рисунка, боковые стороны оформлены отделочными полуфабрикатами, это торты?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) фирменные
b) литерные
c) фигурные

8. Кондитерские изделия изготавливают в помещении с температурой?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) не выше 17 градусов
b) не ниже 14 градусов
c) не выше 20 градусов

9. Слоеный полуфабрикат с не равномерным объемом?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) пласт недостаточно прокололи перед выпечкой
b) низкая температура выпечки
c) высокая температура выпечки

10. Французское миндальное печенье из яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и пищевых красителей.
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) макарони
b) меренги
c) бискотти

11. По каким признакам определяется окончание замеса дрожжевого теста?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) тесто становится мягким и влажным
b) тесто перестает быть липким, отстает от рук и стенок посуды
c) тесто приобретает новый запах
d) тесто становится очень липким

12. Тиражный сироп используют
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) глазирования поверхности изделий
b) пропитывания изделий
c) для изготовления элементов декора

13. Заварной полуфабрикат расплывчатый
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) недостаточно заварена мука
b) низкая температура выпечки
c) жидкая консистенция теста

14. По какому признаку определяется консистенция заварного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) стекает с лопатки в виде треугольника
b) на поверхности остается рисунок
c) не липнет к рукам

15. Меланж-это...
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) замороженный желток яйца
b) яичный порошок
c) замороженная смесь яйца
d) замороженный белок яйца

16. Допустимо ли наличие жира при взбивании белков?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) Допустимо
b) Не допустимо
c) Не имеет значения

17. Французское воздушное печенье из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) меренги
b) макарони
c) бискотти

18. Какой способ разрыхления используется при замесе песочного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) механический
b) биологический
c) химический

19. Во сколько раз увеличивается яично-сахарная смесь при приготовлении бисквитного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 2,5-3
b) 5
c) 7

20. Бисквитный полуфабрикат малопористый?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) недостаточно взбита яично-сахарная масса
b) высокая температура выпечки
c) увеличено количество сахара

Задача. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 шт. булочек массой по 60 г. На 100 шт. булочек расходуется 6,6 кг теста. Масса выпеченных булочек 6 кг.
Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по МДК 05.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Ответить на вопросы:
1. Какое сырье входит в состав сдобы?

Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) соль, дрожжи, сахар, мука
b) яйца, сахар, жир, сметана
c) молоко, сахар, ванилин, корица

2. При приготовлении дрожжевого теста выявлен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) тесто перебродило
b) недоброкачественные дрожжи
c) сахар положен сверх нормы

3. Что происходит с крахмалом при замесе теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) крахмальные зерна частично набухают
b) крахмальные зерна клейстеризуются
c) придают новый вкус тесту

4. Какой срок хранения кондитерских изделий с творожным кремом?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) 72 часа
b) 36 часов
c) 24 часа
d) 6 часов

5. При приготовлении помады основной патоку можно заменить?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) лимонной кислотой
b) сахарной пудрой
c) крахмалом

6. Кондитерские изделия с кремом хранят при температуре?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 2-6 градусов
b) 8-10 градусов
c) 14-16 градусов

7. Прямоугольное печенье. Снаружи хрустящее, а внутри похоже на бисквит. Бывает одно- двух- и трехслойное.
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) брауни
b) песочное нарезное
c) бискотти

8. "Кекс в чашке", выпекают в круглой формочке
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) капкейки
b) мафин
c) кекс

9. Какой срок хранения кондитерских изделий с кремами, основой которых является масло сливочное?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) 72 часа

b) 36 часов
c) 24 часа
d) 6 часов

10. Какое тесто готовят без муки?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) воздушное
b) воздушно-ореховое
c) миндальное

10. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Какие причины возникновения данного дефекта?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) недостаточное время окончательной расстойки
b) недостаточное время предварительной расстойки
c) высокая влажность теста
d) длительное время окончательной расстойки

11. Упек - это
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) потеря массы изделия после выпекания
b) потеря массы изделия при хранении
c) увеличение массы изделия при выпекании

12. Для жарки изделий во фритюре фритюр прогревают до температуры?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 150 °C
b) 180°C
c) 160 °C

13. Какой вкус приобретает дрожжевое тесто в процессе брожения?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) кислый
b) сладкий
c) соленый
d) кисло-сладкий

14. Кулебяка - это
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) пирог из дрожжевого теста овальной формы, поверхность оформлена элементами из теста
b) пирожки из дрожжевого теста, шов расположен на поверхности, по центру имеется **о**тверстие
c) пирожки из пресного теста с различными фаршами

15. Песочное тесто не пластичное, при раскатке крошится, потому, что:
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) тесто замешано с растопленным маслом
b) увеличено количество разрыхлителя
c) в тесте увеличено количество жира

16. Мука с однородными крупинками белыми или кремовыми, с желтоватым оттенком.
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) экстра

b) крупчатка
c) первый сорт

17. Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) недостаток или отсутствие кислоты в тесте
b) наличие кислоты не имеет значения
c) излишек кислоты или соли

18. Слоеный полуфабрикат сухой и жесткий?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) тесто очень тонко раскатано
b) уменьшено количество жира
c) использовалось растопленное масло

19. Какой способ разрыхления используется при замесе бисквитного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) механический
b) биологический
c) химический

20. Какие процессы происходят во время брожения дрожжевого теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) спиртовое, молочно-кислое
b) углекислое, спиртовое
c) молочно-кислое, углекислое

Задача. Для изготовления 100 шт. пирожков печеных массой по 75 г, необходимо теста дрожжевого 580 г и начинки 250 г. Рассчитайте массу теста и начинки на 45 шт. пирожков массой по 50г.
Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по МДК 05.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Ответить на вопросы:
1. По каким признакам определяется окончание замеса дрожжевого теста?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) тесто становится мягким и влажным
b) тесто перестает быть липким, отстает от рук и стенок посуды
c) тесто приобретает новый запах
d) тесто становится очень липким

2. Тиражный сироп используют
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) глазирования поверхности изделий
b) пропитывания изделий
c) для изготовления элементов декора

3. Заварной полуфабрикат расплывчатый
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) недостаточно заварена мука
b) низкая температура выпечки
c) жидкая консистенция теста

4. По какому признаку определяется консистенция заварного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) стекает с лопатки в виде треугольника
b) на поверхности остается рисунок
c) не липнет к рукам

5. Меланж-это...
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) замороженный желток яйца
b) яичный порошок
c) замороженная смесь яйца
d) замороженный белок яйца

6. Допустимо ли наличие жира при взбивании белков?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) Допустимо
b) Не допустимо
c) Не имеет значения

7. Французское воздушное печенье из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) меренги
b) макарони
c) бискотти

8. Какой способ разрыхления используется при замесе песочного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) механический
b) биологический
c) химический

9. Во сколько раз увеличивается яично-сахарная смесь при приготовлении бисквитного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 2,5-3
b) 5
c) 7

10. Бисквитный полуфабрикат малопористый?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) недостаточно взбита яично-сахарная масса
b) высокая температура выпечки
c) увеличено количество сахара

11. Как определить готовность опары?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

a) по внешним признакам - опара немного оседает, пузырьки воздуха лопаются
b) по вкусу
c) по цвету

12. Стандартная влажность муки
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 14,5%
b) 13%
c) 16,5%

13. Заварной полуфабрикат "осел" при выпечке
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) жидкая консистенция теста
b) кондитерские листы недостаточно смазаны
c) рано понизили температуру выпечки

14. Печенье "Масляное" готовят на основе
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) песочного теста
b) бисквитного теста
c) заварного теста

15. Объем изделий зависит
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) от газообразных веществ
b) консистенции теста
c) содержания сахара в тесте

16. Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) низкая температура выпечки
b) густая консистенция теста
c) высокая температура выпечки

17. Песочное тесто замешивают в помещении с температурой?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) не выше 20 градусов
b) выше 20 градусов
c) температура в помещении не имеет значения

18. Масло сливочное, сахарная пудра, молоко, яичные желтки, мука, крахмал кукурузный, ванилин. Сырье для какого крема?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) крем сливочный основной
b) крем заварной
c) крем белковый

19. В полуфабрикатах из какого теста образуется внутри большая полость
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) воздушного
b) заварного
c) бисквитного

20. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Какие причины возникновения данного дефекта?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) недостаточное время окончательной расстойки
b) недостаточное время предварительной расстойки
c) высокая влажность теста
d) длительное время окончательной расстойки

Задача. Выход булочек составляет 60 шт. по 75 гр. Определите % упека и массу теста для изготовления данного количества булочек, массой по 48 г.
Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы.

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по МДК 05.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Ответить на вопросы:
1. Оптимальное количество слоев в слоеном пресном тесте?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 215
b) 265
c) 256

2. Что такое клейковина?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) растворимые белки
b) набухшие белки муки в воде
c) клейстеризованный крахмал

3. Какой способ разрыхления используется при приготовлении бисквитного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) механический
b) биологический
c) химический

4. При какой температуре выпекаются изделия из воздушного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 100-110 градусов
b) 150-170 градусов
c) 200-210 градусов

5. Использование карамельной патоки при замесе теста способствует тому, что:
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) задерживает процесс черствения готовых изделий
b) улучшает вкусовые качества теста
c) способствует разрыхлению

6. Яичный белок при взбивании без сахара увеличивается во сколько раз?

Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) 5
b) 7
c) 4

7. Какой способ разрыхления используется при замесе песочного теста?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) механический
b) биологический
c) химический

8. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) жидкая или слишком густая консистенция теста
b) высокая температура выпечки
c) мука с высоким содержанием клейковины

9. Традиционное тостканское печенье, которое едят после сытной трапезы обмакивая в сладкое итальянское вино.
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) брауни
b) песочное нарезное
c) бискотти

10. Изделия из пряничного теста плотные, не оптекаемой формы, потому что:
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) понижена влажность теста
b) мало сахара в тесте
c) мука слабой клейковины

11. Для жарки изделий во фритюре количество жира должно быть
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) в 4 - 5 раз больше массы жарящихся изделий
b) в раз больше массы жарящихся изделий
c) в 7 раз больше массы жарящихся изделий

12. Какой выпеченный полуфабрикат используется для приготовления торта "Подарочный"?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) бисквитный
b) песочный
c) слоеный

13. Какой выпеченный полуфабрикат используется для приготовления торта "Полет"?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) бисквитный
b) песочный
c) воздушно-ореховый

14. Мука белая, с желтоватым или сероватым оттенком, с заметными частицами

оболочек зерна.
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) обойная
b) крупчатка
c) высший сорт

15. Песочный полуфабрикат получился рассыпчатый, потому что:
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) использовалась мука с большим содержанием клейковины
b) быстрый замес теста
c) в тесте много жира

16. Биологический разрыхлитель - это..
Выберите один из 4 вариантов ответа:
a) дрожжи
b) натрий двууглекислый
c) аммоний углекислый
d) сода питьевая

17. Укажите, какое желирующее вещество проявляет свои желирующие свойства при кипячении?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) Желатин
b) Агар
c) Желатин и агар

18. Агар - это:
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) пищевой продукт животного происхождения
b) растительный продукт, получаемый из морских водорослей
c) концентрированный сироп

19. Пенообразная масса белого цвета, легкая, пористая?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) бисквитное тесто
b) воздушное тесто
c) заварное тесто

20. Для каких изделий используют дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом?
Выберите один из 3 вариантов ответа:
a) с большим количеством сдобы
b) с малым количеством сдобы
c) с начинками

Задача. Для изготовления 1 кг печенья песочного необходимо следующее сырье: мука – 522, сахарная пудра – 209, масло сливочное – 313, меланж – 73, соль – 0,5. Для отделки: сахар – 36, орехи – 16. Рассчитайте сырье на выход печенья 800г.
Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы.

Ключ к тесту

Билет № 1.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	a	a	c	a	a	c	a	b	b	c	a	b	d	a	a	b	a	b	a	a

Билет № 2.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	b	a	a	a	a	b	c	c	a	a	b	a	c	a	c	b	a	a	a	a

Билет № 3.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	b	b	a	c	a	a	a	a	b	a	a	b	d	a	a	b	a	b	a	a

Билет № 4.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	a	b	a	c	a	c	b	a	a	a	a	a	c	a	a	c	a	b	b	c

Билет № 5.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	c	b	a	a	a	b	c	a	c	a	a	a	c	a	c	a	b	b	b	b

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Фонды оценочных средств промежуточного контроля по ПМ 05

Промежуточная аттестация по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – экзамен.

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – зачет с оценкой.

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – экзамен.

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием ПМ.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 05.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Критерии оценки кейса

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами, выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

«отлично» - действие (операция) в соответствии технологическим процессом выполнено в полной мере согласно установленным требованиям, блюдо (изделие) приготовлено и оформлено на высоком профессиональном уровне, отвечающем требованиям качества. Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций, текстура соответствует требованиям, хорошо сочетается между собой.

«хорошо» - действие (операция) в соответствии с технологическим процессом выполнено в полной мере согласно установленным требованиям, блюдо (изделие) приготовлено и оформлено по требованиям качества, имеются незначительные ошибки. Вкус соответствует основным требованиям, но есть сильно выдающиеся и/или слишком не заметные компоненты, компоненты блюда сочетаются между собой, текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует требованиям.

«удовлетворительно» - действие (операция) выполнено, но допущены значительные нарушения при выполнении задания, результат слабый. Вкус блюда не гармоничен, есть сильно выдающиеся и слишком не заметные компоненты, компоненты блюда не сочетаются между собой, текстура компонентов блюда не соответствует требованиям.

«неудовлетворительно» - действие (операция) не выполнено, результат отсутствует.

2.3. Перечень практических заданий по ПМ.05

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **Капкейки, 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 5 шт. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: пирожное заварное «Трубочка глазированная»**, 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 5 шт. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: пирожное заварное «Шу» с кракиленом**, 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 5 шт. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **Пряники праздничные, тематические 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 10 шт и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **пирожное заварное «Трубочка» с кремом, глазированная, 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 10 шт и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 6

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **пирожное муссовое, 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 10 шт и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 7

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **пирожное песочное «Корзиночка любительская», 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 10 шт и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 8

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **пирожное бисквитное нарезное, 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 10 ш и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 9

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **пирожное бисквитное «Буше» с масляным кремом, 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 10 шт и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 10

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **бисквитного торта «Сказка», 500 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 500 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 11

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **пирожное заварное «Константиновское», 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 12

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **торт бисквитный «Прага», 1000 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 13

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **пирожное воздушное «Павлова», 10 шт.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 10 шт. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 14

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **рулет меренговый, 500 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 1 шт. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 15

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **рулет бисквитный «Экстра», 500 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 500 г. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 16

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **торт муссовый «Три шоколада», 500 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 500 г. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 17

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **рулет бисквитный кремовый, 500 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 500 г и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 18

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить: **торт тематический бисквитный кремовый, 1000 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 1 шт 1000 г. и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 19

промежуточной аттестации по ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 180 мин.

Текст задания

Приготовить : торт «Бенто»**, 300 г.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 1 шт 300 г.. и оформление технологической карты.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 180 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 6
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 21

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, экзамена (квалификационного) по завершению изучения профессионального модуля в целом. Формой проведения экзамена является выполнение ответов на вопросы. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю. В промежуточной аттестации принимают участие преподаватели колледжа, осуществляющие руководство производственной практикой ПП 06 и теоретическим обучением по МДК модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

- теоретической части МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала;

-курсовой работы;

-производственной практики ПП 06;

с проведением промежуточной аттестации по данным элементам программы ПМ 06.

Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК6.1. ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом	– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – основные перспективы развития отрасли; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – виды, формы и методы мотивации персонала; – способы и формы инструктирования

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; – составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; – планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот	персонала; – методы контроля возможных хищений запасов; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; – правила составления калькуляции стоимости; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; – процедуры и правила инвентаризации запасов

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

№ п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	**Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания	Тестирование Выполнение практических работ
2	**Тема 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Устный опрос Выполнение практических работ
3	**Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Тестирование Выполнение практических работ
4	**Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания	Устный опрос Выполнение практических работ
5	**Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Тестирование Выполнение практических работ
6	**Тема 1.6.** Формы документов и порядок их заполнения	Устный опрос Выполнение практических работ
7	**Тема 1.7.** Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Выполнение практических работ
8	**Тема 2.1.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Устный опрос Выполнение практических работ
9	**Тема 2.2** Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Устный опрос Выполнение практических работ

Форма промежуточного контроля – экзамен

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ПМ.06 в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

-опрос,

- выполнение практических работ,

- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

Критерии оценки устных ответов

Оценка	Уровень подготовки
«Отлично»	Выставляется обучающемуся, который: – полно раскрыл содержание материала в объеме,предусмотренном программой и учебником; – изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности; – правильно выполнил рисунки, чертежи, графики,сопутствующие ответу; – показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания; – продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; – отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя; возможны одна-две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.
«Хорошо»	Выставляется обучающемуся, если: – его ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет некоторые из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа; – допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя; – допущены ошибка или более 2 недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.
«Удовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – неполно излагает содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для усвоения программного материала; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; – не справляется с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполняет задания обязательного уровня сложности по данной теме.

«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся, который: – не раскрывает основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18 ÷20	5	отлично
15 ÷17	4	хорошо
12 ÷14	3	удовлетворительно
менее 12	2	неудовлетворительно
При наличии 15 вопросов в тесте:		
14 ÷15	5	отлично
12 ÷13	4	хорошо
10 ÷11	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно
При наличии 10 вопросов в тесте:		
9 ÷ 10	5	отлично
7 ÷ 8	4	хорошо
5 ÷ 6	3	удовлетворительно
менее 5	2	неудовлетворительно
При наличии 5 вопросов в тесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий для текущего контроля по МДК 06.01

Вопросы для устного опроса

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

1. Сформулируйте определение понятия «организация» и, назовите ее основные признаки.
2. Какова цель планирования и основные методы, с помощью которых она осуществляется?

3. Опишите методику расчета пропускной способности зала. Перечислите показатели

ее эффективности.

4. Что такое прибыль? Каковы ее функции и виды?

5. Сформулируйте сущность оперативного планирования. Какие задачи оно выполняет?

6. Назовите основные элементы оперативного планирования работы производства.

7. Как составить меню?

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

1. Дайте определение понятия «команда».

2. Каковы основные принципы планирования в бригаде?

3. Какие существуют способы оценки качества выполняемых работ членами бригады,

команды?

4. Перечислите способы поощрения членов команды (бригады)?

5. Каков порядок разработки должностных инструкций?

6. Какие существуют методы предотвращения и разрешения конфликтов в бригаде (команде)?

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

1. Назовите, на какие группы подразделяются работники предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых функций?

2. Как подразделяются производственные бригады?

3. Что такое работоспособность?

4. Назовите графики выхода на работу, которые применяются в общественном питании?

5. Когда рекомендуется устанавливать обеденный перерыв при 7-8 часовом рабочем дне?

6. Сколько часов составляет рабочая неделя в соответствие с трудовым законодательством?

7. Кто составляет графики выхода на работу на предприятиях общественного питания?

8. Какие параметры учитывают при составлении графика выхода на работу?

9. По каким параметрам может быть определена численность производственных работников?

10. Как рассчитать общее количество часов, сколько работник должен выработать за месяц?

Тема 1.6. Формы документов и порядок их заполнения

1. Какова нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами на предприятиях общественного питания?

2. Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятиях общественного питания?

3. Перечислите основные формы первичной учетной документации в общественном питании.

4. Каков порядок составления калькуляционного расчета (карточки) и определения продажной цены блюда?

5. Каков порядок заполнения калькуляционной карточки (форма ОП-1)?

6. Каков порядок заполнения плана-меню (форма ОП-2)?

7. Каков порядок заполнения требования в кладовую (форма ОП-3)?

8. Каков порядок заполнения документов при разработке фирменного блюда

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Каковы формы контроля?
2. Назовите основные принципы организации контроля работы персонала.
3. Какие существуют виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания?
4. Каковы правила и требования к проведению инструктажей?
5. Каковы виды ответственности за нарушение требований охраны труда на предприятиях общественного питания?
6. Что такое качество продукции?
7. Каковы основные показатели качества продукции?
8. Назовите виды контроля качества продукции в течение всего технологического процесса.
9. Как производится контроль качества готовой продукции?
10. Какова документация по контролю качества продукции производства?

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

1. Существует ли необходимость постоянного профессионального развития персонала на предприятии общественного питания?
2. Объясните понятие «развитие персонала». Какие аспекты оно охватывает?
3. Какие существуют формы и методы профессионального обучения?
4. Дайте определение понятия «наставничество» в обучении на рабочем месте.

Перечень тестовых заданий

Вариант 1

1. Предприятие - это

1. хозяйствующий субъект с правами юридического лица

2. хозяйствующий субъект с правами юридического лица, создаваемый для производства продукции в целях удовлетворения потребностей общества и получения прибыли

3. хозяйствующий субъект с правами юридического лица, создаваемый для получения прибыли.

2. В расчетно-платежной ведомости на выплату заработной платы должны быть указаны:

1.суммы начисленной заработной платы, суммы отпускных, суммы начисленных пособий по временной нетрудоспособности, суммы начисленных премий.

2.суммы начислений, в том числе суммы начисленной заработной платы, суммы удержаний и суммы к выдаче.

3.ФИО сотрудников, суммы окладов, которые получают эти сотрудники, а также поле для подписи в получении заработной платы.

3. Сущность технико-технологического аспекта управления персоналом заключается в следующем:

1.включает вопросы соблюдения трудового законодательства в кадровой работе;

2. предусматривает решение вопросов, связанных с воспитанием кадров, наставничеством;

3.содержит вопросы, связанные с планированием численности и состава персонала, их материальным стимулированием, использованием рабочего времени, организацию делопроизводства.

4. отражает уровень развития конкретного производства, особенности используемых в нем техники и технологии, производственные условия и др.

4. Сущность социально-психологического аспекта управления персоналом заключается в следующем:

1. отражает уровень развития конкретного производства, особенности используемых в нем техники и технологии, производственные условия и др.;

2. отражает вопросы социально-психологического обеспечения управления персоналом, внедрения различных социологических и психологических процедур в практику кадровой работы;

3. содержит вопросы, связанные с планированием численности и состава персонала, их материальным стимулированием, использованием рабочего времени, организацию делопроизводства;

4. включает вопросы соблюдения трудового законодательства в кадровой работе.

5. Сущность организационно-экономического аспекта управления персоналом заключается в следующем:

1. содержит вопросы, связанные с планированием численности и состава персонала, их материальным стимулированием, использованием рабочего времени, организацию делопроизводства;

2. предусматривает решение вопросов, связанных с воспитанием кадров, наставничеством;

3. включает вопросы соблюдения трудового законодательства в кадровой работе;

4. отражает уровень развития конкретного производства, особенности используемых в нем техники и технологии, производственные условия и др.

6. Физически развитая часть населения, обладающий умственными способностями и знаниями, необходимыми для работы в народном хозяйстве — это:

1. рабочая сила;
2. трудовые ресурсы;
3.трудовой потенциал
4.персонал.

7. Способность человека к труду, совокупность его физических, интеллектуальных способностей, приобретенных знаний и опыта, которые используются в процессе производства товаров и предоставления услуг — это:

1. рабочая сила;
2.трудовые ресурсы;
3. трудовой потенциал;
4.трудовой коллектив.

8. Сущность оперативного планирования предприятия заключается …

1.в составлении производственной программы;
2.в организации продуктового снабжения;
3. организации рабочего режима;
4.в планировании работы предприятия на месяц;

9.Зачем в плане-меню дается краткая характеристика блюда?

1.для определения количества продуктов;
2.для составления производственной программы;
3.для правильной калькуляции блюда;
4. для расширения ассортимента продуктов.

10.Уточните, как можно определить потенциальное количество потребителей
1.по оборачиваемости;
2.по проценту загрузки торгового зала;
3. по вместимости зала;
4. по примерному графику загрузки торгового зала.

Вариант 2

1. По масштабам деятельности предприятия классифицируются на
1. малые, средние, крупные
2. национальные, иностранные, смешанные
3. хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, кооперативы, унитарные предприятия

2. Профессиональная структура персонала характеризует соотношение работников по
1. занимаемой должности
2. выполняемым функциям
3. степени освоения навыков выполнения функциональных обязанностей

3. Работники предприятия, работающие по найму и имеющие трудовые отношения с работодателем — это:
1. трудовые ресурсы;
2. человеческие ресурсы;
3. персонал;
4.трудовой потенциал.

4. При участии в процессе производства и управления персонал делится на:
1. руководителей и специалистов;
2. основной и обслуживающий персонал
3.основной, вспомогательный и обслуживающий персонал;
4. производственный и управленческий персонал.

5. Основными функциями процесса управления персоналом являются:
1.анализ, планирование, мотивация, контроль;
2.учет, аудит, планирование, прогнозирование, контроль;
3. планирование, организация, мотивация, контроль, регулирование;
4. планирование, прогнозирование, организация, мониторинг, контроль.

6. По содержанию осуществления воздействия на исполнителей методы управления персоналом подразделяются на следующие группы:
1. организационные, экономические, психологические;
2. экономические, распорядительные, социальные;
3. административные, организационные, социально-психологические;
4. административные, экономические, социально-психологические.

7. В общих принципов управления персоналом относят:

1.научность, непрерывность, нормативность, экономичность
2. комплексность, плановость, заинтересованность, ответственность;
3. научность, системность, непрерывность, нормативность;
4. все выше перечисленные.

8. Кто утверждает план-меню
1. Технолог
2. Зав. Производством
3. Директор
4. Бухгалтер

9.План-меню составляется….
1. на текущий день
2. на неделю
3. на следующий день
4. на месяц

10. Ассортиментный минимум это…
1.определенное количество наименований холодных, горячих и других блюд для различных типов п.о.п.;
2.перечень блюд в плане-меню для предприятий общественного питания
3.перечень наименований блюд и закусок в меню;
4. количество блюд, разрешенное для выпуска.

Вариант 3
1. По организационно-правовым формам предприятия классифицируются на
1. малые, средние, крупные
2. национальные, иностранные, смешанные
3. акционерные общества, общества с ограниченной ответственностью, хозяйственные товарищества, унитарные предприятия

2. Квалификационная структура персонала характеризует соотношение работников по
1. занимаемой должности
2. выполняемым функциям
3. степени освоения навыков выполнения функциональных обязанностей

3. Стиль управления персоналом, который имеет такие характеристики: «единоличное выявления воли при наличии управленческих функций руководителя; формирование руководителем строгого морально-психологического климата в коллективе», носит название:
1. авторитарный;
2.автономный;
3. единоличный;
4.консультативный

4. В историческом развитии в управлении персоналом можно выделить последовательную смену следующих современных концепций и подходов:
1. управление трудовыми ресурсами, управление персоналом, управление человеческими ресурсами, управление трудовым потенциалом, управление человеческим капиталом.

2.управление персоналом, управление кадрами, управление человеком.

3. менеджмент персонала, управление трудовыми ресурсами, управление человеческими ресурсами, управление человеком.

4. управление кадрами, управление персоналом.

5. Процесс совершенствования моральных, психологических, социальных, профессиональных и физических качеств личности в их единстве — это:

1. духовное развитие личности;
2.нравственное развитие личности;
3. гармоничное развитие личности;
4.профессиональное развитие личности.

6. Группа качеств работника в которую входят: честность, образованность, ответственность, порядочность, уважение к людям — это:

1.личностная;
2. социальная;
3. адаптационная;
4.культурная.

7. Группа качеств работника в которую входят: лояльность, бесконфликтность, способность к компромиссам, склонность к интригам, стремление к лидерству — это:

1. личностная;
2. социальная;
3. адаптационная;
4. культурная.

8.Что является первым этапом оперативного планирования на предприятии с полным циклом производства?

1. составление плана-меню
2. составление планового меню
3. калькуляция себестоимости блюд
4. определение дневной выручки предприятия

9. Какие данные в плане-меню вписывает калькулятор?

1.количество блюд, цена, сумма;
2.цена, сумма;
3.№ по сборнику рецептур, цена;
4. наименование блюд.

10. Классическое соотношение групп в АВС-анализе меню

1. А-60%, В-30%,С-10%
2. А-80%, В-15%,С-5%
3. А-60%, В-20%,С-20%
4. А-50%, В-30%,С-20%

Вариант 4

1. Повременная заработная плата зависит от

1. фактически отработанного времени
2. тарифной ставки
3. объема выпущенной качественной продукции

2. Чем связано возникновение управления кадрами как особого вида

деятельности (выбрать и указать только одну группу факторов):

1. ростом масштабов экономических организаций, усилением недовольства условиями труда большинства работников;

2. распространением "научной организации труда", развитием профсоюзного движения, активным вмешательством государства в отношения между наемными работниками и работодателями;

3.ужесточением рыночной конкуренции, активизацией деятельности профсоюзов, государственным законодательным регулированием кадровой работы, усложнением масштабов экономических организаций, развитием организационной культуры.

3. Какие задачи характеризуют управление персоналом? Выбрать и указать только одну группу задач:

1.использование собственных человеческих ресурсов, разделение труда, укрепление дисциплины труда;

2.контроль за соблюдением трудового законодательства администрацией предприятия

3.планирование и развитие профессиональной карьеры, стимулирование труда, профессиональное обучение;

4.найм персонала, организация исполнения работы, оценка, вознаграждение и развитие персонала.

4. При предпринимательской организационной стратегии акцент при найме и отборе делается:

1. на поиск инициативных сотрудников с долговременной ориентацией, готовых рисковать и доводить дело до конца;

2. на поиске сотрудников узкой ориентации, без большой приверженности организации на короткое время

3. на поиске разносторонне развитых сотрудников, ориентированные на достижение больших личных и организационных целей.

5. Возрастание роли стратегического подхода в кадровом менеджменте в настоящее время связано (выбрать и указать только одну группу факторов):

1.с высокой монополизацией и концентрацией российского производства;

2.с регионализацией экономики и целенаправленной структурной перестройкой занятости;

3.с ужесточением конкуренции во всех ее проявлениях, ускорением темпов изменения параметров внешней среды и возрастанием неопределенности ее параметров во времени.

4.проявлением новых решений в кадровой политике

6. Планы по человеческим ресурсам определяют:

1. политику по набору женщин и национальных меньшинств;

2.политику по отношению к временным работающим;

3.уровень оплаты;

4.оценку будущих потребностей в кадрах.

7.Уточните, как можно определить потенциальное количество потребителей

1.по оборачиваемости;

2.по проценту загрузки торгового зала;

3. по вместимости зала;

4. по примерному графику загрузки торгового зала.

8.При расчете общего количества блюд, выпускаемых за день необходимо учитывать.

1.коэффициент потребления блюд одним человеком

2.количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день

3.коэффициент потребления блюд одним человеком и количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день

4.Число посадочных мест

9.Уточните назначение графиков выхода на работу?

1.регулирует начисление заработной платы;

2.распределяет нагрузку на работников;

3.устанавливает распорядок работы на п.о.п.

4. определяет режим питания сотрудников.

10. Сколько согласно трудовому законодательству должна длиться рабочая неделя?

1. 25ч

2. 36ч

3.40 ч

4. 42ч

Вариант 5

1. Фонд оплаты труда включает

1. расходы на оплату рабочего времени

2. расходы на оплату отработанного времени, неотработанного времени, компенсационные и поощрительные выплаты

3. Расходы на оплату труда на одного работника

2. Кто является плательщиком пособия по беременности и родам (декретный отпуск)?

1.предприятие, выплата пособия осуществляется из прибыли предприятия.

2.предприятие, сумма пособия может быть отнесена на себестоимость продукции.

3.Фонд социального страхования

3. Принцип обусловленности функций управления персоналом целями производства подразумевает, что:

1. функции управления персоналом, ориентированные на развитие производства, опережают функции, направленные на обеспечение функционирования производства;

2. функции управления персоналом формируются и изменяются не произвольно, а в соответствии с целями производства;

3.необходима многовариантная проработка предложений по формированию системы управления персоналом и выбор наиболее рационального варианта для конкретных условий производства.

4. Принцип комплексности подразумевает:

1. многовариантную проработку предложений по формированию системы управления персоналом и выбор наиболее рационального варианта для конкретных условий производства;

2. учет всех факторов, воздействующих на систему управления персоналом;

3.ориентированность на развитие производства, опережение функций управление персоналом функций, направленных на обеспечение функционирования производства.

5. К методам формирования системы управления кадрами относятся (при необходимости указать несколько):

1.метод аналогий;

2.метод структуризации целей;

3.морфологический анализ.

6. Какой метод в области совершенствования управления кадрами получил наибольшее распространение:

1.метод аналогий;

2.метод творческих совещаний.

3.комплексный метод

7. Выделите основные группы методов управления кадровым потенциалом в организации (при необходимости указать несколько):

1.административные;

2.экономические;

3.статистические;

4.социально-психологические;

5.стимулирования.

8. Какие данные указывает зав. производством в плане-меню?

1.дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику, цена;

2. дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику;

3. наименование, краткая характеристика блюд, № по сборнику, цена, сумма;

4. перечень блюд, цена и выход.

9. В каких п.о.п. трудно планировать количество выпускаемых блюд?

1.в ресторанах, барах, кафе, столовых открытого типа;

2.в столовых закрытого типа, ресторанах, барах, закусочных;

3.в барах, кафе, ресторанах, в школьных столовых;

4. в ресторанах заводских столовых

.

10. Меню это…

1. перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже;

2. перечень напитков, закусок, блюд, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием цены;

3. перечень горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;

4. перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;

Ключ к тесту

№	В -1	В -2	В -3	В -4	В -5
1	2	1	3	1	2
2	2	2	3	3	3
3	4	3	1	4	2
4	2	4	1	1	2
5	1	3	3	3,4	1,2,3
6	2	4	1	4	1
7	1	4	2	4	1,2,3
8	1	3	2	3	2

9	3	3	2	1	1
10	4	1	2	3	4

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

При оценивании практической и самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Комплект заданий для практических работ

1. Определение вида, типа организаций общественного питания
2. Порядок ведения расчетов для составления плана-меню.
3. Составление меню с учетом типа предприятия, формы обслуживания, контингента гостей
4. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.
5. Анализ меню, совершенствование ассортимента
6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными
7. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения
8. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников.
9. Порядок оформления расчета табеля учета рабочего времени
10. Оформление документов при разработке фирменного блюда (ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
11. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.

12. Разработка нормативно-технологической документации
13. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.
14. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания. Проведение бракеража.
15. Разработка плана тренинга (или инструкции) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- экзамен

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - экзамен

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, курсовой работы предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием ПМ.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

2.1 Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
При наличии 30 вопросов в тесте:		
26 ÷30	5	отлично
20 ÷25	4	хорошо
19 ÷15	3	удовлетворительно
менее 15	2	неудовлетворительно

2.2 Критерии оценки кейса

Критерии оценки:

Перед выполнением кейс - задания преподаватель знакомит студентов с основными вопросами, выделяет важные моменты кейс - задания. Кейс оценивается следующим образом:

- «отлично» - вопросы кейс – задания раскрыты полностью и всесторонне, задача,поставленная в кейсе решена верно.
- «хорошо» - задача решена верно, но имеются недочеты в ответах на вопросы.
- «удовлетворительно» - задача раскрыта не полностью, на вопросы ответы с ошибками
- «неудовлетворительно» - задача, поставленная в кейсе не решена, вопросы не раскрыты.

3. Перечень примерных вопросов/ комплект билетов

3.1 МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1. Сущность оперативного планирования предприятия заключается …

1. в составлении производственной программы;
2. в организации продуктового снабжения;
3. организации рабочего режима;
4. в планировании работы предприятия на месяц.

2. План-меню-это

1. цикличное меню;
2. производственная программа на один день;
3. плановое меню;
4. меню предприятия поп

3. Зачем в плане-меню дается краткая характеристика блюда?

1. для определения количества продуктов;
2. для составления производственной программы;
3. для правильной калькуляции блюда;
4. для расширения ассортимента продуктов.

4. Блюдо «бездомная собака» это блюда…

1. приносящие прибыль;
2. неприбыльные, непопулярные;
3. которые должны приносить прибыль, но еще не очень популярны;
4. с низкой себестоимостью

5. Какой график выхода на работу предусматривает работу через день по 11 часов?

1. линейный,
2. ленточный,
3. двухбригадный,
4. комбинированный
5. график суммированного учета рабочего времени

6.При расчете площади пода эл. сковороды для жарки штучных изделий необходимо учитывать

1. 5% на неплотность прилегания изделия;
2. плотность прилегания изделий не учитывают;
3. 10 % на неплотность прилегания изделия;
4. условную толщину слоя продукта.

7.Концепция управления персоналом в организации питания - это:

1. рассмотрение сущности персонала организации как объекта управления;
2. формирование целей, функций и задач организации по управлению кадрами;
3. мотивация и организация труда работников, управление конфликтами в организации;
4. система теоретических взглядов на определение целей, задач, критериев и методы управления кадрами с помощью практических подходов.

8.Стандартизированная форма изложения содержания работы на конкретном рабочем месте является:

1. должностной инструкцией;
2. оценочным листом сотрудника;
3. листом интервьюера;
4. анкетой работника.

9.Выберите (отметьте) правильный ответ. К себестоимости продукции относятся:

1. текущие затраты на производство
2. выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции
3. затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих
4. затраты на оборудование

10. Кто утверждает план-меню

1. Технолог
2. Зав. Производством
3. Директор
4. Бухгалтер

11.Ассортиментный минимум это…

1. определенное количество наименований холодных, горячих и других блюд для различных типов п.о.п.;
2. перечень блюд в плане-меню для предприятий общественного питания
3. перечень наименований блюд и закусок в меню;
4. количество блюд, разрешенное для выпуска.

12. Метод анализа меню, основанный на законе Парето базируется…

1. 20⁄80
2. 50⁄50
3. 40⁄60
4. 70⁄30

13. Назовите температуру в холодном и заготовочном цехах?

1. 16-18ºС;
2. 18-20ºС;

3. 15-17ºС;
4. 10-14^{0}С.

14.Обеденный перерыв должен быть …

1. через 5-6 часов с начала рабочего дня;
2. через 3-4 часа с начала рабочего дня;
3. когда удобно работнику;
4. можно отменить по желанию работника.
5. пожеланияработников.

15.При расчете механического оборудования, коэф. использования машины ŋ=0,6, сколько машин необходимо принять к установке

1. нет необходимости в использовании данного оборудования
2. 1
3. 2 и более
4. данный коэффициент не учитывают

16.Определите, что является системой управлением персоналом организации:

1. управление организацией в целом
2. изменение структуры управления персоналом организации
3. система всех функций управления персоналом
4. регулирование взаимоотношений между формальной и неформальной организацией

17.Уточните, кто составляет план-меню?

1. директор, заведующий производством, технолог;
2. директор, заведующий производством, бухгалтер, бригадир;
3. повар, директор;
4. заведующий производством, технолог;

18.Классическое соотношение групп в АВС-анализе меню

1. А-60%, В-30%,С-10%
2. А-80%, В-15%,С-5%
3. А-60%, В-20%,С-20%
4. А-50%, В-30%,С-20%

19.При расчете общего количества блюд, выпускаемых за день необходимо учитывать.

1. коэффициент потребления блюд одним человеком
2. количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день
3. коэффициент потребления блюд одним человеком и количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день
4. число посадочных мест

20.Уточните назначение графиков выхода на работу?

1. регулирует начисление заработной платы;
2. распределяет нагрузку на работников;
3. устанавливает распорядок работы на п.о.п.
4. определяет режим питания сотрудников.

21. Напишите правильный ответ. Экономический показатель, характеризующий

уровень эффективности использования основных производственных фондов предприятия, отрасли, называется _____

22. Напишите правильный ответ. Количество произведенной продукции за единицу рабочего времени называется _____

23. Напишите правильный ответ. Сдельная оплата труда предполагает начисление заработной платы в соответствии с количеством _____

24. Напишите правильный ответ. Необходимые затраты времени на выполнение единицы работы одним или несколькими работниками называется _____

25. Напишите правильный ответ. Совокупность приемов и способов воздействия на управляемый объект – это_____

26. Напишите правильный ответ. Предприятия, изготавливающие полуфабрикаты различной степени готовности по производственной структуре можно отнести к _____

27. Напишите правильный ответ. Мотивацию персонала условно подразделяется на две формы _____ и _____

28. Напишите правильный ответ. При данном стиле управления применяются инструкции-предложения, распоряжения, а запреты обсуждаются.

29. Напишите правильный ответ. _____– это локальный нормативный акт организации, регламентирующий в соответствии с Трудовым Кодексом и иными федеральными законами порядок приема и увольнения работников, основные права, обязанности и ответственность сторон трудового договора, время отдыха, меры поощрения, взыскания и т.д.

30. Напишите правильный ответ. Первым этапом оперативного планирования является составление _____

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1.Стандартизированная форма изложения содержания работы на конкретном рабочем месте является:

1. должностной инструкцией;
2. оценочным листом сотрудника;
3. листом интервьюера;
4. анкетой работника.

2.Основой для выработки и принятия решения по стимулированию труда персонала является:

1. оценка личных и деловых качеств;
2. оценка труда;
3. оценка результатов труда;
4. комплексная оценка качества работы.

3. Элементы оперативного планировании, выберите правильный вариант.

1. составление планового меню на неделю, декаду (цикличное меню), на его основе разработку плана-меню,
2. расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;

3. оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.

4. расчет количества поваров для выполнения производственной программы предприятия

4. План-меню составляется…..

1. на текущий день
2. на неделю
3. на следующий день
4. на месяц

5. Метод анализа меню, основанный на законе Парето базируется…

1. 20⁄80
2. 50⁄50
3. 40⁄60
4. 70⁄30

6.Рабочие лошадки-это

1. приносящие прибыль, с высоким уровнем популярности;
2. позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности;
3. которые должны приносить прибыль, но еще не очень популярны;
4. позиции с низкой популярностью и уровнем прибили

7.Обеденный перерыв должен быть …

1. через 5-6 часов с начала рабочего дня;
2. через 3-4 часа с начала рабочего дня;
3. когда удобно работнику;
4. можно отменить по желанию работника.

8.При расчете механического оборудования, коэф. использования машины ŋ=0,6, сколько машин необходимо принять к установке

1. нет необходимости в использовании данного оборудования
2. 1
3. 2 и более
4. данный коэффициент не учитывают

9.Какой принцип управления создает условия для повышения производительности труда?

1. плановость
2. гибкость
3. комплексность
4. личная ответственность

10.Классическое соотношение групп в АВС-анализе меню

1. А-60%, В-30%,С-10%
2. А-80%, В-15%,С-5%
3. А-60%, В-20%,С-20%
4. А-50%, В-30%,С-20%

11.Блюда «Звезды»-это

1. позиции с высокой популярностью и высоким уровнем прибыли

2. позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности
3. позиции с низкой популярностью, но высоким уровнем прибыльности
4. позиции с низкой популярностью и низким уровнем прибыльности

12.При расчете холодильного оборудования необходимо учитывать…..

1. интенсивность замораживания
2. коэффициент, учитывающий массу тары
3. теплопроводность продуктов
4. продолжительность работы смены

13.Блюда «Загадки»-это

1. позиции с высокой популярностью и высоким уровнем прибыли
2. позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности
3. позиции с низкой популярностью, но высоким уровнем прибыльности
4. позиции с низкой популярностью и низким уровнем прибыльности

14.При расчете площади пода эл. сковороды для тушения изделий необходимо учитывать..

1. 5% на неплотность прилегания изделия;
2. плотность прилегания изделий не учитывают;
3. 10 % на неплотность прилегания изделия;
4. условную толщину слоя продукта.

15.Какой тип конфликта существует в коллективе, если менеджер игнорирует взаимоотношения со своим коллективом?

1. внутриличностный;
2. межгрупповой;
3. между личностью и группой;
4. общеколлективный;

16.Меню это…

1. перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже;
2. перечень напитков, закусок, блюд, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием цены;
3. перечень горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;
4. перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, хлебобулочных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;

17.Какое меню составляется с участием врача?

1. дневного рациона;
2. вегитарианское;
3. диетическое;
4. банкетное.

18.При расчете механического оборудования, коэф. использования машины ŋ=0,1, сколько машин необходимо принять к установке

1. нет необходимости в использовании данного оборудования
2. 1
3. 2 и более
4. данный коэффициент не учитывают

19. Цели процесса адаптации:

1. снижение текучести кадров
2. ускорение процесса вхождения в должность нового работника
3. повышение квалификации работника
4. все ответы верны

20. Решение о проведении обучения сотрудника принимается

1. руководителем подразделения
2. самим сотрудником
3. руководителем организации
4. менеджером по персоналу

21. Напишите правильный ответ. К _____ относятся предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов различной степени готовности

22. Напишите правильный ответ. _____ - это крупное подразделение, объединяющее цехи.

23. Напишите правильный ответ. _____ - это меню, составленное с использованием продуктов, соответствующих сезону.

24. Напишите правильный ответ. К _____ персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами.

25. Напишите правильный ответ. При _____ стиле управления руководитель создает необходимые условия для работы и ставит задачи перед подчиненными, указывая основные направления работы и предоставляя им самостоятельность.

26. Напишите правильный ответ. Вторым и основным этапом оперативного планирования является составление _____

27. Напишите правильный ответ. _____ потери – это потери массы (продуктов), возникающие на каждой технологической операции, которые можно определить путем взвешивания, возникающие при механической обработке, в процессе изготовления полуфабрикатов и порционирования.

28. Напишите правильный ответ. _____это обеспечение согласованности действий всех звеньев управления, сохранение, поддержание и совершенствование режима работы предприятий, его бесперебойности и непрерывности.

29. Напишите правильный ответ. Для оценки органолептических показателей на предприятиях общественного питания проводят _____

30. Напишите правильный ответ. Оценка _____ балла соответствует блюдам, с незначительными или легкоустранимыми недостатками.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1. Какой метод управления создает условия для формирования микроклимата в коллективе?

1. правовой
2. административный
3. экономический
4. социально-психологический

2.Стандартизированная форма изложения содержания работы на конкретном рабочем месте является:

1. должностной инструкцией;
2. оценочным листом сотрудника;
3. листом интервьюера;
4. анкетой работника.

3.Выберите (отметьте) правильный ответ. К себестоимости продукции относятся:

1. текущие затраты на производство
2. выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции
3. затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих
4. затраты на оборудование

4. Элементы оперативного планировании, выберите правильный вариант.

1. составление планового меню на неделю, декаду (цикличное меню), на его основе разработку плана-меню,
2. расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;
3. оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.
4. расчет количества поваров для выполнения производственной программы предприятия

5. Кто утверждает план-меню

1. Технолог
2. Зав. Производством
3. Директор
4. Бухгалтер

6.Рабочие лошадки-это

1. приносящие прибыль, с высоким уровнем популярности;
2. позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности;
3. которые должны приносить прибыль, но еще не очень популярны;
4. позиции с низкой популярностью и уровнем прибили

7. Что учитывается при составлении и выборе графика выхода на работу?

1. количество сотрудников на всем предприятии;
2. график загрузки торгового зала;
3. режим работы предприятия и график загрузки торгового зала;
4. пожелания работников.

8.При расчете механического оборудования, коэф. использования машины ŋ=0,6, сколько машин необходимо принять к установке

1. нет необходимости в использовании данного оборудования
2. 1
3. 2 и более
4. данный коэффициент не учитывают

9.Какой принцип управления создает условия для повышения производительности труда?

1. плановость
2. гибкость
3. комплексность
4. личная ответственность

10.Что является первым этапом оперативного планирования на предприятии с полным циклом производства?

1. составление плана-меню
2. составление планового меню
3. калькуляция себестоимости блюд
4. определение дневной выручки предприятия

11.Какие данные в плане-меню вписывает калькулятор?

1. количество блюд, цена, сумма;
2. цена, сумма;
3. № по сборнику рецептур, цена;
4. наименование блюд.

12.Классическое соотношение групп в АВС-анализе меню

1. А-60%, В-30%,С-10%
2. А-80%, В-15%,С-5%
3. А-60%, В-20%,С-20%
4. А-50%, В-30%,С-20%

13.Блюда «Звезды» -это

1. позиции с высокой популярностью и высоким уровнем прибыли
2. позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности
3. позиции с низкой популярностью, но высоким уровнем прибыльности
4. позиции с низкой популярностью и низким уровнем прибыльности

14.При расчете холодильного оборудования необходимо учитывать…..

1. интенсивность замораживания
2. коэффициент, учитывающий массу тары
3. теплопроводность продуктов
4. продолжительность работы смены

15.При расчете площади цеха необходимо учитывать….

1. полезную площадь, занятую под оборудование
2. коэффициент трудоемкости блюд
3. коэффициент, учитывающий проходы между оборудованием
4. ничего не учитывать

16.Бизнес-ланч предлагают в …

1. в выходные дни с 9.00 до 14.30;
2. в рабочие дни с 10.00 до 12.00;
3. ежедневно с 12.00 до 24.00;
4. в рабочие дни с 12.00 до 16.00;

17.Блюда «Загадки»-это

1. позиции с высокой популярностью и высоким уровнем прибыли
2. позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности
3. позиции с низкой популярностью, но высоким уровнем прибыльности
4. позиции с низкой популярностью и низким уровнем прибыльности

18.При расчете площади пода эл. сковороды для тушения изделий необходимо учитывать..

1. 5% на неплотность прилегания изделия;
2. плотность прилегания изделий не учитывают;

3. 10 % на неплотность прилегания изделия;
4. условную толщину слоя продукта.

19.В каких п.о.п. трудно планировать количество выпускаемых блюд?
1. в ресторанах, барах, кафе, столовых открытого типа;
2. в столовых закрытого типа, ресторанах, барах, закусочных;
3. в барах, кафе, ресторанах, в школьных столовых;
4. в ресторанах заводских столовых.

20.Меню это…
1. перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже;
2. перечень напитков, закусок, блюд, мучных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием цены;
3. перечень горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;
4. перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, хлебобулочных изделий, имеющихся в продаже в данный день с указанием выхода и цены;

21. Напишите правильный ответ. В зависимости от выпускаемой продукции предприятия общественного питания подразделяются на _____ и _____ .

22. Напишите правильный ответ. _____ структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции.

23. Напишите правильный ответ. Меню _____ используется в ресторанных предприятиях, в его перечень включены блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и закуски, горячие и т.д.

24. Напишите правильный ответ. _____ меню составляется в присутствие заказчика

35. Напишите правильный ответ. Персонал предприятия относится к _____ ресурсам.

26. Напишите правильный ответ. Документ, который содержит функциональные обязанности, права квалификационные требования к персоналу

27. Напишите правильный ответ. _____ это перечень закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий, имеющихся в продажи предприятия на данный день, с указанием цены и выхода.

28. Напишите правильный ответ. Оценку ___ получают блюда, имеющие значительные отклонения от эталона, но годные для реализации.

29. Напишите правильный ответ. _____ стиль управления подразумевает иерархические структуры, небольшие зоны управляемости и значительную централизацию.

30. Напишите правильный ответ. За совершение дисциплинарного проступка (неисполнение или ненадлежащее исполнение своих трудовых обязанностей) работодатель имеет право применять _____ взыскания: замечания, выговор, увольнение по соответствующим основаниям.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

---

1. Зачем в плане-меню дается краткая характеристика блюда?
1. для определения количества продуктов;

2. для составления производственной программы;
3. для правильной калькуляции блюда;
4. для расширения ассортимента продуктов.

2. В каких п.о.п. меню начинается с характерных для предприятия блюд?

1. в ресторанах;
2. в закусочных;
3. в специализированных предприятиях;
4. в столовых.

3. Уточните, как можно определить потенциальное количество потребителей

1. по оборачиваемости;
2. по проценту загрузки торгового зала;
3. по вместимости зала;
4. по примерному графику загрузки торгового зала.

4. Какой график выхода на работу предусматривает работу через день по 11 часов?

1. линейный,
2. ленточный,
3. двухбригадный,
4. комбинированный
5. график суммированного учета рабочего времени

5. Какой метод управления создает условия для формирования микроклимата в коллективе?

1. правовой
2. административный
3. экономический
4. социально-психологический

6.Основой для выработки и принятия решения по стимулированию труда персонала является:

1. оценка личных и деловых качеств;
2. оценка труда;
3. оценка результатов труда;
4. комплексная оценка качества работы.

7. План-меню составляется….

1. на текущий день
2. на неделю
3. на следующий день
4. на месяц

8. Метод анализа меню, основанный на законе Парето базируется…

1. 20⁄80
2. 50⁄50
3. 40⁄60
4. 70⁄30

9.Что является первым этапом оперативного планирования на предприятии с полным циклом производства?

1. составление плана-меню
2. составление планового меню
3. калькуляция себестоимости блюд
4. определение дневной выручки предприятия

10.Уточните, кто составляет план-меню?

1. директор, заведующий производством, технолог;
2. директор, заведующий производством, бухгалтер, бригадир;
3. повар, директор;
4. заведующий производством, технолог;

11.Какие данные в плане-меню вписывает калькулятор?

1. количество блюд, цена, сумма;
2. цена, сумма;
3. № по сборнику рецептур, цена;
4. наименование блюд.

12.При расчете общего количества блюд, выпускаемых за день необходимо учитывать.

1. коэффициент потребления блюд одним человеком
2. количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день
3. коэффициент потребления блюд одним человеком и количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день
4. число посадочных мест

13.Какой тип конфликта существует в коллективе, если менеджер игнорирует взаимоотношения со своим коллективом?

1. внутриличностный;
2. межгрупповой;
3. между личностью и группой;
4. общеколлективный;

14.Какие данные указывает зав. производством в плане-меню?

1. дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику, цена;
2. дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику;
3. наименование, краткая характеристика блюд, № по сборнику, цена, сумма;
4. перечень блюд, цена и выход.

15.Какое меню составляется с участием врача?

1. дневного рациона;
2. вегитарианское;
3. диетическое;
4. банкетное.

16.При расчете механического оборудования, коэф. использования машины ŋ=0,1, сколько машин необходимо принять к установке

1. нет необходимости в использовании данного оборудования
2. 1
3. 2 и более
4. данный коэффициент не учитывают

17. Цели процесса адаптации:

1. снижение текучести кадров
2. ускорение процесса вхождения в должность нового работника
3. повышение квалификации работника
4. все ответы верны

18. Решение о проведении обучения сотрудника принимается

1. руководителем подразделения
2. самим сотрудником
3. руководителем организации
4. менеджером по персоналу

19.К видам первоначального обучения относится:

1. обучение продукту, услуге, ассортименту
2. обучение деловым навыкам
3. повышение квалификации
4. стажировка

20.Виды мотивации персонала

1. материальную
2. нематериальная
3. социальную
4. персональная ответственность и контроль

21. Напишите правильный ответ. _____это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, где протекает законченный процесс производства.

22. Напишите правильный ответ. _____ график работы подразумевает, что весь персонал предприятия, его подразделения, бригады, начинают и заканчивают работу одновременно. Применяется на предприятиях с односменным режимом работы.

23. Напишите правильный ответ. Меню _____ реализуется в ресторанах, кафе в будние дни и обеденное время.

24. Напишите правильный ответ. Расчет продажной цены блюда в организациях общественного питания называется _____

25. Напишите правильный ответ. К _____ персоналу предприятия общественного питания относятся работники, занятые изготовлением блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

26. Напишите правильный ответ. Продолжительность рабочего времени не может превышать _____часов в неделю

27. Напишите правильный ответ. _____ показатель для предприятия, характеризующий количество реализованной продукции, выражается в денежной форме

28. Напишите правильный ответ. _____ это документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи, условий и сроков реализации.

29. Напишите правильный ответ. Оценка _____баллов соответствует блюдам без недостатков.

30. Напишите правильный ответ. Результаты органолептической оценки блюд заносят в _____ журнал

БИЛЕТ № 5

1.Какой принцип управления создает условия для повышения производительности труда?

1. плановость
2. гибкость
3. комплексность
4. личная ответственность

2.Что является первым этапом оперативного планирования на предприятии с полным циклом производства?

1. составление плана-меню
2. составление планового меню
3. калькуляция себестоимости блюд
4. определение дневной выручки предприятия

3.Уточните, кто составляет план-меню?

1. директор, заведующий производством, технолог;
2. директор, заведующий производством, бухгалтер, бригадир;
3. повар, директор;
4. заведующий производством, технолог;

4.Какие данные в плане-меню вписывает калькулятор?

1. количество блюд, цена, сумма;
2. цена, сумма;
3. № по сборнику рецептур, цена;
4. наименование блюд.

5.При расчете холодильного оборудования необходимо учитывать..

1. интенсивность замораживания
2. коэффициент, учитывающий массу тары
3. теплопроводность продуктов
4. продолжительность работы смены

6.При расчете вместимости пищеварочных котлов необходимо учитывать коэффициент его заполнения, который равен

1. 0,7
2. 0,75
3. 0,8
4. 0,85

7.При расчете площади цеха необходимо учитывать….

1. полезную площадь, занятую под оборудование
2. коэффициент трудоемкости блюд
3. коэффициент, учитывающий проходы между оборудованием
4. ничего не учитывать

8.Бизнес-ланч предлагают в …

1. в выходные дни с 9.00 до 14.30;
2. в рабочие дни с 10.00 до 12.00;
3. ежедневно с 12.00 до 24.00;
4. в рабочие дни с 12.00 до 16.00;

9.При расчете площади пода эл. сковороды для тушения изделий необходимо учитывать..

1. 5% на неплотность прилегания изделия;
2. плотность прилегания изделий не учитывают;
3. 10 % на неплотность прилегания изделия;
4. условную толщину слоя продукта.

10.Какой тип конфликта существует в коллективе, если менеджер игнорирует взаимоотношения со своим коллективом?

1. внутриличностный;
2. межгрупповой;
3. между личностью и группой;
4. общеколлективный;

11.Какие данные указывает зав. производством в плане-меню?

1. дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику, цена;
2. дата, наименование, краткая характеристика и количество блюд, № по сборнику;
3. наименование, краткая характеристика блюд, № по сборнику, цена, сумма;
4. перечень блюд, цена и выход.

12.Какое меню составляется с участием врача?

1. дневного рациона;
2. вегитарианское;
3. диетическое;
4. банкетное.

13.При расчете механического оборудования, коэф. использования машины ŋ=0,1, сколько машин необходимо принять к установке

1. нет необходимости в использовании данного оборудования
2. 1
3. 2 и более
4. данный коэффициент не учитывают

14. Цели процесса адаптации:

1. снижение текучести кадров
2. ускорение процесса вхождения в должность нового работника
3. повышение квалификации работника
4. все ответы верны

15.Расстановка персонала - это:

1. назначение на должность в организации в соответствии с требованиями руководителя;
2. назначение на основании результатов тестирования;
3. распределение работников по рабочим местам и подразделениям в соответствии со способностями работников и потребностями организации;
4. назначение по принципу длительности стажа работы в данной организации.

16. Составляющие процесса планирования человеческих ресурсов - это:

1. цели организации
2. структура организации
3. бизнес-план
4. задачи управления.

17.К видам первоначального обучения относится:

1. обучение продукту, услуге, ассортименту
2. обучение деловым навыкам

3. повышение квалификации
4. стажировка

18. Виды мотивации персонала
1. материальную
2. нематериальная
3. социальную
4. персональная ответственность и контроль

19.Этапы цикла корпоративного обучения:
1. анализ потребностей в обучении; разработка учебной программы; проведение обучения
2. анализ потребностей в обучении; разработка учебной программы; оценка результатов обучения
3. анализ потребностей в обучении; проведение обучения; оценка результатов обучения
4. анализ потребностей в обучении; планирование обучения; разработка учебной программы; проведение обучения; оценка результатов обучения

20.Ротация кадров - это:
1. расстановка кадров с учетом физических и умственных способностей работника
2. деятельность, направленная на развитие навыков и умений работника
3. процесс перевода работников с одной должности на другую в рамках одной организации
4. путь к повышению эффективности труда.

21. Напишите правильный ответ. Для определения правильности составления меню, заинтересованности гостей в блюдах проводят _____ исследования

22. Напишите правильный ответ. Для расчета энергетической ценности блюда в нем определяют содержание _____, _____, _____ содержащиеся в каждом из продуктов.

23. Напишите правильный ответ. _____ персонал – это категории работников, занятые выполнением функций обслуживания, не имеющие прямого отношения к производственному процессу (уборщик, гардеробщик)

24. Напишите правильный ответ. _____ -это часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

25. Напишите правильный ответ. _____ это помещения**,** в состав которых входят машинное отделение холодильных камер, вентиляционные камеры и т.д.

26. Напишите правильный ответ. _____ рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение дня выполняет одну или несколько однородных операций.

27. Напишите правильный ответ. _____ график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на крупных предприятиях с удлиненным рабочим днем.

28. Напишите правильный ответ. Для предотвращения хищений и сохранности ценностей на предприятии при поступлении на работу с сотрудниками заключают договор _____ ответственности

29. Напишите правильный ответ. _____ документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности.

30. Напишите правильный ответ. _____ полномочий это передача сотрудникам четко очерченной области задач с полномочиями принятия решения по оговоренному кругу вопросов.

Ключ к тестам

№	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3	Вариант №4	Вариант №5
Задания закрытого типа					
1	1	1	4	3	4
2	2	3	1	3	2
3	3	1	2	1,4	4
4	2	1	1	3	1
5	3	1	3	4	2
6	3	2	2	3	4
7	2	2	3	1	1
8	1	3	3	1	4
9	2	4	4	2	3
10	3	2	2	4	3
11	1	1	1	1	2
12	1	2	2	3	3
13	1	3	1	3	1
14	2	3	2	2	2
15	2	3	1	3	3
16	3	4	4	2	4
17	4	3	3	2	1
18	2	2	3	3	1,2
19	3	2	1	1	4
20	1	3	4	1,2	4
Задания открытого типа					
21	фондоотдача	доготовочные	универсальные и специализированные	цех	маркетинговые
22	производительность труда	производство	безцеховая	линейный	БЖУ
23	изготовленной продукции	сезонное	со свободным выбором блюд	бизнес-ланч	вспомогательный
24	норма времени	административный	бракераж	калькуляция	рабочее место

25	методы управления	либеральный	трудовые	производственн ый	технические
26	заготовочные	план-меню	должностные инструкции	40	специализирова нные
27	материальная и нематериальная	производственные	меню	товарооборот	комбинировпнн ый
28	демократический	координация	3 (удовл)	технологическа я карта	материальной
29	правила внутреннего распорядка	бракераж	авторитарный	5	технико-технологическа я карта
30	плановое меню	4 (хорошо)	дисциплинарное	бракераж	делегтрование

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

3.2 ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Увеличение числа кафе Фьюжен экспресс в городе Калининграде привело к расширению ассортимента и количества вырабатываемых мясных полуфабрикатов заготовочным цехом предприятия. Расширение производства привело к поиску новых поставщиков мясного сырья, нового персонала, подбору оборудования в производственных помещениях.

Задание:

1. Составить договор на поставку мясного сырья, поставщика выбрать произвольно
2. Рассчитать объем холодильной камеры, необходимый для хранения 160 кг полуфабриката гуляш, 180 кг антрекот, 280 кг вырезки, 550 кг фарша.
3. Предложите, способы стимулирования производственного персонала заготовочного цеха при успешном выполнение производственных показателей.
4. Составьте калькуляционную карту на блюдо «Бефстроганов с картофельным пюре»

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Кафе «Ветерок» (обслуживаемое официантами) рассчитанное на 50 мест, находится в зоне отдыха на побережье. В течении года 2024 года в кафе произошла реконструкция производственных участков.

Задание:

1. Рассчитайте количество посетителей данного кафе за один день, составьте график загрузки торгового зала в течение дня.
2. Составьте меню бизнес-ланча для кафе
3. Расчитайте калорийность блюда из меню бизнес – ланча

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Недалеко от продовольственного рынка, компания «Британика Проджект», открыла ресторан «Чеснок» на 75 мест. В сети ресторанов Британика Проджект объем и структура поставок (закупок) в каждый ресторан формируется не директором, а начальником отдела закупок центрального офиса. С одной стороны, имеет место объективность в распределении ресурсов и обеспечивается контроль. С другой стороны, возникают конфликты с директорами ресторанов из-за некорректности заявок, ошибок, что приводит к сбоям в работе ресторанов.

Задание:

1. Предложите возможные варианты урегулирования возможного конфликта
2. Определить численность работников холодного цеха с учѐтом норм времени на приготовление одного блюда, перечень выпускаемых блюд холодного цеха и количество порций указано в таблице. Цех работает 11 часов.
3. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 4 блюд из производственной программы.

Производственная программа холодного цеха

№	Наименование изделий	Количество порций	Коэффициент трудоемкости
1	Паштет из печени	75	1,3
2	Язык холодный	83	0,5
3	Гастрономия мясная и рыбная	53	0,4
4	Бутерброды с икрой	57	0,3
5	Винегрет с сельдью	84	1,1
6	Помидоры фаршированные	46	1,4
7	Желе из апельсинов	86	0,35
8	Сливки взбитые	65	0,1

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Ресторан «Хмель» на 150 посадочных вновь открылся после реконструкции производственных помещений. В меню предлагаются разнообразные блюда русской кухни. Мотивация персонала достаточно высока, это обусловлено повышенным тарифом за работу в выходные дни.

Задание:

1. Какой вид мотивации также можно использовать в данном ресторане?
2. Рассчитайте количество горячих блюд, планируемых к выпуску, предложите фирменные блюда согласно концепции предприятия.
3. Составить график выхода на работу поваров на апрель с учетом того, что режим работы предприятия с 12.00-00.00.

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

У предприятия общественного питания «Круассан-кафе» появляются большие возможности развернуть новое производство и занять нишу на рынке, которое вдвое увеличит доход фирмы за 2 года.

Задание:

1.Для выполнения экономических показателей организации, необходимо запланировать дневной выпуск продукции «Круассан-кафе» с учетом того, среднее количество посадочных мест равно 30.

2.Рассчитать количество напитков и кондитерских изделий, планируемых к выпуску.

3.Предложите мероприятия по повышению профессиональных навыков кондитеров предприятия.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 60 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148).

Разработчик:

Холобова К.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Технологии и поварского дела»

Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств текущего контроля 13
III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 28

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью обучающихся.

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, экзамена (квалификационного) по завершению изучения профессионального модуля в целом. Формой проведения экзамена является выполнение ответов на вопросы. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю. В промежуточной аттестации принимают участие преподаватели колледжа, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой УП07, ПП07 и теоретическим обучением по МДК модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

- теоретической части ПМ07 (МДК07.01, МДК 07.02)
- учебной практики УП 07.01, УП 07.02;
- производственной практики ПП 07.01; ПП 07.02

с проведением промежуточной аттестации по данным элементам программы ПМ 07.

2.Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им использовать посудомоечные машины; чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать рецептуры,	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - хассп) в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности

	технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения производить обработку овощей, фруктов и грибов; подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; готовить блюда и гарниры из овощей; готовить каши и гарниры из круп; готовить блюда из яиц; готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить блюда из бобовых; готовить блюда из рыбы; готовить блюда из морепродуктов; готовить блюда из мяса и мясных продуктов; готовить блюда из домашней птицы; готовить мучные блюда; готовить горячие напитки; готовить сладкие блюда; проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - pos терминалами); принимать и оформлять платежи	пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и pos терминалов; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы хассп в организациях общественного питания. нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; технологии изготовления кондитерской продукции; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения; правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;

	за блюда, напитки и кулинарные изделия; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции; замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос	пищевая ценность видов кондитерской продукции; правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; принципы и приемы презентации кондитерской продукции.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения ПМ 07.

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

№п\п	Разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
	МДК.07.01 Организация деятельности повара	
1	Технологический процесс в предприятиях общественного питания	Тестирование
2	Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
3	Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тестирование Выполнениепрактических работ Выполнениелабораторных работ
4	Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
	МДК.07.02 Организация деятельности кондитера	
1	Характеристика сырья и подготовка к производству	Тестирование
2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Тестирование
3	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ
4	Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него	Тестирование Выполнение практических работ Выполнение лабораторных работ

Форма промежуточного контроля –экзамен.

II. Фонды оценочных средств текущего контроля

1. Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)в соответствии с рабочей программой и тематическим планированием происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- выполнение практических работ,
- тестирование.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

2. Критерии оценивания текущего контроля

При оценивании практической работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. При оформлении практического лабораторного занятия в тетради обучающийся должен обязательно указать номер и тему занятия, её цель. Далее необходимо оформить ход практического занятия, оставив место для расчётных данных. В конце занятия обучающийся должен подвести итоги работы и сделать выводы.

Оценка «зачтено» по лабораторной работе студенту выставляется в том случае, если он правильно выполнил расчет сырьевой ведомости, организовал рабочее место, соблюдал технологические и санитарные правила при выполнении задания, активно работал на всех этапах урока, сумел отметить дефекты приготовленных блюд при дегустации, объяснить причины их возникновения, оформил отчет о проделанной работе, правильно выполнил отчёт.

В случае невыполнения требований, приготовления блюд, не отвечающих требованиям к качеству, студенту предлагается повторное выполнение работы.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопросили оригинальное решение задачи; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл	**Вербальный аналог**
Приналичии20вопросоввтесте:		
18÷ 20	5	отлично
15÷ 17	4	хорошо
12÷ 14	3	удовлетворительно
менее12	2	неудовлетворительно
Приналичии15вопросоввтесте:		
14÷ 15	5	отлично
12÷ 13	4	хорошо
10÷ 11	3	удовлетворительно

менее10	2	неудовлетворительно
Приналичии10вопросоввтесте:		
9÷ 10	5	отлично
7÷ 8	4	хорошо
5÷ 6	3	удовлетворительно
менее5	2	неудовлетворительно
Приналичии5вопросоввтесте:		
5	5	отлично
4	4	хорошо
3	3	удовлетворительно
2	2	неудовлетворительно

3. Комплекты примерных заданий

3.1 Тестовое задание к теме «Технологический процесс в предприятиях общественного питания»

1. Какая обработка предусматривает растворение, экстракцию и сушку продукта
   а) механическая
   б) гидромеханическая
   в) массообменная
   г) химическая
2. Строгое соблюдение норм закладки, установленных рецептурой приготовления блюда – это
   а) формование продукта
   б) фарширование продукта
   в) дозирование продукта
   г) парирование продукта
3. Чем характеризуется процесс «Эмульгирование продукта»
   а) интенсивное перемешивание в целях получения пышной или пенистой массы
   б) соединение двух несмешивающихся жидкостей
   в) разделение продуктов на жидкую и твердую части
   г) все выше перечисленное
4. Как называется химическая кулинарная обработка продукта сернистым ангидридом в целях предотвращения потемнения
   а) сульфитация
   б) маринование
   в) ферментирование
   г) фиксация
5. Как называется процесс припускания продукта с последующей обжаркой
   а) тушение
   б) брезирование
   в) пассирование
   г) бланширование
6. В каких продуктах при тепловой обработке разрушаются или переходят в отвар ядовитые вещества
   а) грибы
   б) баклажаны
   в) цветная фасоль
   г) все выше перечисленное
7. Какой способ тепловой обработки относится к вспомогательному
   а) опаливание
   б) пассерование
   в) термостатирование
   г) все выше перечисленное
8. Какие блюда можно варить при температуре 85…90С
   а) каши

б) макароны
в) соусы
г) все выше перечисленное

9. Припускание – это варка
а) с полным погружением в жидкость
б) с частичным погружением в жидкость
в) при пониженной температуре
г) при повышенной температуре

10. Укажите температуру жира для способа жарка во фритюре
а) 140-160С
б) 160-180С
в) 180-200С
г) все выше перечисленное

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	В	Б	А	Б	Г	Г	Г	Б	Б

3.2 Тестовое задание к теме «Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1. Укажите последовательность приготовления рубленой массы:
а) нарезают на кусочки
б) пропускают через мясорубку
в) соединяют со шпиком
г) добавляют воду, соль, перец
д) мясо зачищают

2.Укажите последовательность ммеханической кулинарной обработки мяса
а) кулинарная разделка и обвалка
б) обсушивание
в) обмывание
г) зачистка и сортировка
д) размораживание

3.Укажите последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы
а) промывание и приготовление полуфабрикатов
б) потрошение
в) размораживание
г) удаление головы, шеи, ножек
д) опаливание

4. Способы размораживания рыбы:
а) _____
б) _____
в) _____

5. Части при разделке баранины:
а) _____
б) _____
в) _____
г) _____

6. Полуфабрикаты из филе птицы:
а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____

7. Вставьте пропущенные слова

а) Клубни очищенного картофеля должны быть чистые, _____, без темных пятен, остатков _____ и кожицы, запах- свойственный _____ картофелю, цвет от белого до кремового, поверхность – гладкая, может быть несколько _____, но не сухая и не рыхлая.
б) Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть _____, цвет и запах- характерные для _____ мяса. Не должно быть грубых сухожилий, _____, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.
в) Норма сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы
Хлеб пшеничный_____, вода или молоко_____, соль_____, перец молотый_____.
г) Филе рыбы нарезают на _____, пропускают через мясорубку. Хлеб пшеничный без _____ замачивают в воде или_____. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз _____ через мясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную.
Ответы:
1. д, а, в, б, г;
2. д, в. б, а, г;
3. в, д, г, б, а;
4.
   а) в воде;
   б) на воздухе;
   в) комбинированный;
5.
а) лопаточная часть;
б) корейка;
в) грудинка;
г) шейная часть;
д) тазобедренная часть;
6.
а) котлета натуральная;
б) котлета панированная;
в) птица по столичному;
г) котлеты по-киевски;
д) котлета фаршированная;
е)
7.
а) Клубни очищенного картофеля должны быть чистые, упругие, без темных пятен, остатков глазков и кожицы, запах- свойственный свежему картофелю, цвет от белого до кремового, поверхность – гладкая, может быть несколько подсохшая, но не сухая и не рыхлая.
б) Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах- характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.
в) Хлеб пшеничный 250г, вода или молоко 300-350 мл, соль 20 г, перец молотый а г.
г) Филе рыбы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Хлеб пшеничный без корок замачивают в воде или молоке. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз пропускают через иясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную.

3.3 Тестовое задание к теме «Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1. Выберите один вариант ответа:
В суповом отделении осуществляется приготовление
1.соусов;
2. бульонов и супов;
3 горячих напитков;

4. вторых блюд

2. Выберите несколько вариантов ответов:

Технологический процесс приготовления бульона состоит стадий:

1.приготовление полуфабрикатов;

2. подготовки сырья;

3. приготовление супов;

4. приготовления бульона

3.Дополните выражение:

Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже , _____ град С.

4.Соотнесите соотношение ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты

	Наименование	Характеристика
1	Слабый нагрев	а. температура на поверхности конфорки 340-350°С
2	Средний нагрев	б. температура на поверхности конфорки 350-400°С
3	Сильный нагрев	в. температура на поверхности конфорки 180-200°С
		г. температура на поверхности конфорки 220-230°С

5. Выберите несколько вариантов ответов:

В цехе для приготовления горячих блюд должна быть инвентарь и посуда

1.кондитерские мешки;

2.кастрюли, сковороды;

3.черпаки, вилки поварские;

4.просеиватель

6. Сделайте расшифровку:

КПЭ – 160- это

7. Выберите несколько вариантов ответов:

При производстве супов особое внимание уделяют:

1. время приготовления;

2. срок годности;

3. температуру хранения;

4. подготовку сырья

8. Выберите один вариант ответа:

Современная упаковка пищевых продуктов должна иметь:

1. длительное и надежное хранение продуктов;

2. удобное для повара;

3. современная подача;

4. сохранение пищевой ценности

9. Выберите один вариант ответа:

Температура подачи горячих супов:

1. 65°С;

2. 75°С;

3. 55°С;

4. 10-14°С;

10. Выберите несколько вариантов ответов:

Перед началом работы с пищеварочными котлами

1. проверяют состояние варочного сосуда;

2. наличие заземления;

3. состояние клапана турбинки;

4. уровень воды в пароводяной рубашке

11. Выберите несколько вариантов ответов:

К вспомогательным способам тепловой обработки относят:

1.пассерование;

2. бланширование ;

3. запекание;

4. тушение

12. Дополнить выражение:

Особенностью пароконвектомата является сохранять _____- вещества приготавливаемого продукта.

13.Найдите соответствие между режимом работы пароконвектомата и температурой :

	Режим работы пароконвектомата	Температура
1	Пар	а. до 270 °С
2	Комбинированный	б. до 300°С
3	Конвекция	в. 100°С
		г. до 250°С

14. Выберите несколько вариантов ответов:

Сроки хранения супов в простом запайщике:

1. не более 5-10 суток;
2. не более 48 часов;
3. не более 24 часов;
4. не более 4-5 суток

15. Выберите несколько вариантов ответов:

Для упаковки соусов применяют:

1. стеклянные бутылки;
2. тарелки;
3. пластиковые стаканы;
4. соусники;

16. Выберите несколько вариантов ответов:

После окончания работы с жарочным шкафом

1. исправность пускорегулирующих приборов;
2. отключают от электросети;
3. очищают от подгоревшей пищи;
4. наружную поверхность насухо вытирают

17. Дополните выражение:

Тушение- этоприпускание в бульоне или_____ предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй.

18. Выберите один вариант ответа:

Для отпуска заказных первых блюд предназначен

1.электросковороды;

2.стол секционный модульный с охлаждаемым шкафом и горкой;

3. жарочный шкаф;

4. привод с мясорубкой

19. Выберите один вариант ответа:

По картинке определите вид оборудования



1.холодильный шкаф для полуфабрикатов;

2. электрическая сковорода;

3. весы электронные;

4. шкаф сушильный

20.Дополнить выражение:

В ресторанах, где соусы готовят для вторых блюд специальные _____ для соусов не выделяют.

21. Дополните выражение:

Термостатирование называют поддержание заданной_____ блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

22. Выберите один вариант ответа:

Срок хранения горячих первых блюд в термосах не должен превышать (включая время их транспортирования).

1. 1 час;

2 2 часа;

3. 4 часа;

4. 3 часа

23Дополните выражение:

Горячий цех подразделяется на 2 специализиорованных отделения – суповое и _____.

24. Выберите один вариант ответа:

Грохот предназначен для

1. снятия хлопьев денатурированного белка;

2. перемешивания продуктов;

3. процеживания бульона;

4. измельчения продуктов

25. Сделайте расшифровку оборудования:

СОЭСМ-3- это

26. Выберите один вариант ответа:

СВЧ аппаратах погрев прогрев п/ф осуществляется благодаря:

1. понижению температуры;

2. повышению температуры;

3.свойствам электромагнитных волн проникать во внутрь;

4. свойствам поддержания температуры

27.Дополните выражение:

Наиболее современным считается линейное расположение модульно-_____ оборудования.

28. Выберите один вариант ответа:

Температура подачи супов пюре:

1. 10-14°С;

2. не ниже 80-85°С;
3. не ниже 70-75°С;
4. не ниже 60-65°С
29. Выберите несколько вариантов ответов:
Упаковка на вынос классифицируют по параметрам:
1. материалу, конфигурации;
2. герметичности, прочности;
3. объему, назначению;
4. аккуратности и привлекательности
30. Дополните выражение:
Для варки при пониженной применяют _____баню или _____.

Вариант №1

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	2	3,4	75	1г, 2а,3 б	2,3	котел пищеварочный, электрический 160 литров	2,3	1	2	1,2.4
	11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
	1,2	полезные	1.в,2г, 3а	3	1,3	2,3,4	соуса	2	1	места
	21	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**
	температуры	4	соусное	3	стол с охлаждаемым шкафом и горкой	3	секционного	4	1, 3	водяную, мармит

3.4 Тестовое задание к теме «Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Задание 1. Выберите правильные варианты ответа

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
б) сметана, бульон и растительное масло;
в) сливки, сметана и уксус;
г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:
а) заправки, маринады и сливки;
б) майонез, маринады и заправки;
в) красный, майонез и молочный;
г) белый, сметанный и молочный?

3.Что является основными ингредиентами салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.

4. Что собой представляют масляные смеси:
а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
в) смесь растительного масла с уксусом;
г) смесь сливочного и растительного масел?

5.Срок хранения бутербродов:
а) 6 часов,
б) 30 минут.
в)12 часов.

6.Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:
а. 6 часов.
б. 30 минут.
в. 15 минут.

7.Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов:
а) Варки.
б)Жарки.
в) Запекания,

8. Волнованы готовят из теста:
а. бисквитного
б. песочного
в. слоёного
г. заварного

9 Бутерброды подразделяются на:
а. простые, холодные, сладкие
в. закусочные, острые, открытые
г. простые, закрытые, закусочные

10.При проведение бракеража салата - коктель какой внешний вид должен быть
а. уложен слоями
б. уложен горкой
в фигурно нарезан

Задание 2. Дополните предложения
1.Холодные блюда подают … пищи
2.Сметана и соус повышают… … холодных блюд
3.Салат – это холодное блюд..
4.Простые бутерброды готовят с…
5.Десертные салаты заправляют…

Задание 3. Установите соответствие:
а) Бутерброды канапе
б) Салат- коктейль с ветчиной и сыром
в) Салат-коктейль дынный
г) Салат сезонный
д) Салат из белокочанной капусты
1.шарики кладут в бокалы и заливают охлажденным апельсиновым соком.
2.салат выкладывают горкой, украшают ломтиками моркови, яблок.
3.готовый салат украшают клюквой
4. подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.
5. подают в фужере, украшают зеленью, сладким перцем.

Ответы:
Задание 1: 1-г; 2-б; 3-а,б; 4-б; 5-б; 6-б; 7-в; 8-в; 9-г; 10-а,в,

Задание 2: 1- подают в начале приема пищи; 2- калорийность; 3- состоящее из одного вида или смесей различных видов продуктов, которые заправлены майонезом, сметаной, заправкой, растительным маслом; 4- с одним видом продуктов; 5- заправляют взбитыми сливками

Задание 3: а- 4; б-5; в-1; г-2; д-3

3.5 Тестовое задание к теме «Характеристика сырья и подготовка к производству»

Задание №1
1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?
а) Мука;
б) орехи;
в)повидло;
г) сахар;
д) сметана.

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?
а) Помол;
б) количества клейковины;
в) цвет;
г) зольность;
д) газообразующая способность.

3. Выберите базисную влажность муки:
а) 14,0;
б) 14,5;
в) 15,0;
г) 15,5;

4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:
а) Сливочного масла;
б) яиц;
в) сахара;
г) муки.

5. Какие разрыхлители теста вам известны?
а) Дрожжи;
б) соль;
в) молочнокислые бактерии;
г) сода пищевая.

6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?
а) сахар измельчают;
б) сахар просеивают;
в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
г) сахар подвергают карамелизации.

7. Как правильно подготовить мед к производству?
а) Мед нагревают до 45-50 0С и процеживают;
б) мед охлаждают до 15 0С и взбивают;
в) мед растирают с сахаром и используют;
г) используют без подготовки;

8. Как подготовить желатин к производству?

а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
г) желатин замачивают в подкисленной воде.

Задание № 2

1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:
_____, _____, _____, _____.
2. Назовите базисную влажность муки: _____.
3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку _____ для обогащения _____ и удаления _____».
4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.
5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:
_____, _____, _____, _____.
6. Закончите предложение:
Если мак загрязнен песком, его нужно _____ и погрузить в _____, затем сироп _____.
7. Впишите пропущенные слова в предложение:
Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.
8. Впишите пропущенное слово:
Перед использованием желатина, его _____ в холодной кипяченой воде.

Ответы:

№ вопроса	Ответы	
	Задание № 1	**Задание № 2**
1.	а, г	вкус, цвет, запах, консистенция
2.	б, д	14,5 %
3.	б	просеивают; воздухом; примесей
4.	в, г	дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая
5.	а, г	замачивание в теплой воде; обработка раствором моющего средства, дезинфекция, ополаскивание
6.	в	промыть; сахарный сироп; фильтруют
7.	а	нагревают; 45-50 0С; процеживают
8.	в	замачивают

3.6 Тестовое задание к теме «Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий»

Задание №1. Выберите правильные варианты ответов.

1. Основное назначение тепловой обработки продуктов:
а) Придать приятные вкусовые качества;
б) повысить усвояемость;
в) сохранить витамины;
г) разрушить минеральные вещества.
2. Основные способы тепловой обработки продуктов:
а) Варка;
б) ошпаривание;
в) жаренье;
г) бланширование.
3. Что влияет на выход изделий?
а) Влажность муки;

б) величина упека;
в) температура выпекания;
г) витамины.
4. Какие продукты входят в состав фарша картофельного с грибами?
1. Картофель.
2. Сметана.
3. Соль.
4. Грибы.
5. Лук.
6. Маргарин или масло.
7. Мука.
5. Какие продукты входят в фарш рыбный?
1. Рыба (филе без кожи и костей).
2. Зелень петрушки.
3. Рис.
4.Соль.
5. Сахар.
6. Лук репчатый.
7.Мука.
8. Перец.
9. Масло растительное.
6. Какие продукты не входят в фарш капустный?
1. Капуста свежая.
2. Морковь.
3. Яйца.
4. Корень петрушки.
5. Маргарин столовый.
6. Зелень петрушки.
7. Соль.
7. Какие продукты не входят в фарш рисовый с яйцом?
1. Рис
2. Морковь.
3.Лук репчатый.
4. Лук зеленый.
5. Соль.
6. Маргарин столовый.
7. Зелень петрушки или укропа.

Задание №2
1. Допишите предложение: упек – это разность между 1) _____ и 2) _____.
2. Рассчитать припек при изготовлении 100 штук булочек массой по 50 г каждая, на производство которых израсходовано 3,9 кг муки.
3. Перечислите, какими способами можно готовить рис для фарша.
4. Рассчитать упек при выпечке 100 штук булочек массой 60 г, на их приготовление расходуется 6,8 кг теста.
5. Продолжите предложение: припек – это разность между 1) _____ и 2) _____.
6. Какими способами можно приготовить мясо для фарша: _____, _____, _____.

№ вопроса	Ответы	
	Задание №1	Задание №2
1.	а, б	1) Массой теста и 2) массой готового изделия
2.	а, в	28,2 %
3.	б, в	Откидным, припущенным
4.	1,3, 4, 6	11,7 %
5.	1, 2, 4,6,7,8,9	1) Массой выпеченного теста и 2) взятой для теста муки
6.	2, 4	Сварить, потушить, обжарить
7.	2,3,4	-

3.7 Тестовое задание к теме «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»

Задание №1

1. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?
1) Сахар.
2) Сметана.
3) Сода.
4) Мука.
5) Крахмал.
6) Дрожжи.
7) Соль.
8) Вода.
9) Уксус.
10) Яйца.

2. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?
1) Опарный.
2) Холодный.
3) Мягкий.
4) Бессолевой.
5) Безопарный.

3. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста?
1) 20-22°С.
2) 30-32°С.
3) 40-42°С.
4) 50-52°С.

4. По каким признакам определяют окончание замеса?
1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.
2) Тесто приобретает однородную консистенцию.
3) Тесто начинает прилипать к рукам.
4) Тесто перестает прилипать к рукам.

5. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?
1) В густом.

2) В жидком.
3) В соленом.
4) В холодном.
5) В содержащем много сахара.
6) В содержащем мало сахара.

6. Тесто считается готовым к разделке, если:
1) масса его увеличивается в 2 раза;
2) объем его увеличивается в 2 раза;
3) тесто приобретает кислый запах;
4) тесто приобретает спиртовой запах;
5) тесто при надавливании медленно выравнивается;
6) тесто при надавливании не выравнивается.

Задание №2

1. Укажите зависимость количества обминок от силы муки, из которой приготовлено тесто.
1) «Сильная» мука
а) 1 обминка
2) «Слабая» мука
б) 2—3 обминки
3) «Средняя» мука
в) 5 обминок
г) можно не обминать

2. Какие операции включает в себя разделка теста?
1) Взвешивание.
2) Измерение объема.
3) Деление на куски.
4) Отсдобка.
5) Формование.
7) Расстойка.
8) Выпечка.

3. Температура выпечки зависит от:
1) размера изделий;
2) пористости изделий;
3) способа отделки готовых изделий;
4) загрузки печи.

4. Если изделия получились бледными, причина может зависеть от:
1) качества муки;
2) содержания сахара;
3) содержания соли;
4) содержания ванилина;

5. Изделия имеют очень низкий объем, причина?
1) Слабая мука.
2) Сильная мука.
4) Много соли.
5) Низкое качество дрожжей.

Ответы

№ вопроса	Ответы	
	Задание №1	**Задание №2**
1.	3,5,9	1б,2г,3а
2.	1,5	1,3,5,7
3.	2	1,3,4,5,6
4.	2,4	1,2,3
5.	2,5	1,4,5
6.	2,4,5	-

3.8 Тестовое задание к теме «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»

Задание №1

1. При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы...
   1. тесто просолилось.
   2. тесто стало эластичным.
   3. тесто стало пышным.
2. Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?
   1. Биологическим.
   2. Механическим.
   3. Химическим.
3. В каком случае в пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту?
   1. Если в тесто входят молочнокислые продукты.
   2. Если в тесто не входят молочнокислые продукты.
4. Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?
   1. Опарный.
   2. Безопарный.
   3. Заварной.
   4. Сырцовый.
5. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?
   1. Из-за большого количества жира в рецептуре.
   2. Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой.
   3. Из-за большого количества яиц.
   4. Из-за большого количества сахара.
6. Какаю муку лучше использовать для бисквитного теста?
   1. С высоким содержанием клейковины.
   2. С низким содержанием клейковины.
   3. С высокой газообразующей способностью.
7. Какое сырье добавляют в воду при приготовлении заварного теста?

1) Сахар.
2) Соль.
3) Яйца.
4) Масло.
5) Дрожжи.
6) Муку.

8. Какое количество слоев получается при слоении пресного слоеного теста?

1) 356.
2) 256.

3) 238.
4) 338.
5) 198.
9. При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного теста?
1) 160-170°С.
2) 100—110°С.
3) 200-210°С.
10. В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?

1. Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.
2. Желтки и белки взбивают отдельно.
3. Сахара используют в 2 раза больше.

Задание №2

1. Выпишите пропущенные слова

Тесто для пельменей и вареников имеет а)_____ консистенцию, для приготовления используется примерно б) % муки и в) _____ % жидкости.

2. Выпишите пропущенные слова:

Блинчатое тесто разрыхляют 1) способом благодаря тому, что в состав входят 2)_____, в тесте образуется и удерживается пена, разрыхляющая тесто, этого достаточно, так как при выпечке слой теста 3) _____.

3. Выпишите пропущенные слова:

Кефир или сметану в пресном сдобном тесте можно заменить на 1) _____, которая вступает в реакцию с 2) _____ , с выделением С02.

4. Выпишите пропущенные слова:

Пряничное тесто получило свое название из-за того, что в его состав входит большое количество 1) _____, его можно готовить а) _____ и б) _____способами.

5. Выпишите пропущенные слова:

Формы для выпечки заполняют бисквитным тестом на 1) _____ объема и выпекают при температуре 2) _____ 3) _____.

6. В состав масляного бисквита входит до 1) _____% масла, поэтому тесто более тяжелое и для его разрыхления необходимо применять 2) _____.

7. Выпишите сырье для пресного слоеного теста.

8. Выпишите пропущенные слова:

Перед замесом белково-воздушного теста всю посуду нужно обдать кипятком для удаления 1) _____, так как наличие следов 2) _____ снижает пенообразующую способность 3) _____ в 4) _____ раза.

Ответы:

№ вопроса	Задание №1	Задание №2
1.	**2**	а) крутую, б) 70 %, в) 26-28 %
2.	2	1) механическим способом, 2) яйца, 3) тонкий
3.	2	1) пищевую кислоту, 2) содой
4.	3; 4	1) пряностей, а) сырцовым, б) заварным
5.	1	1) ¾, 2) 200-220; 3) 30-40
6.	2	1) 20, 2) химическими разрыхлителями
7.	2; 4	Мука, соль, лимонная кислота, вода, яйца, масло или маргарин
8.	2	1) жира, 2) жира, 3) белка, 4) 2
9.	2	-
10.	2	-

Перечень заданий для практических работ / лабораторные работ

Выполнение практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой, учатся самостоятельно осуществлять поиск необходимых нормативных документов и толковать в соответствии с поставленной задачей, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

1. Решение ситуационных задач по подбору оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Безопасная эксплуатация оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Составление технологических карт на полуфабрикаты
3. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на горячие блюда
4. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на горячие блюда
5. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста
6. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на изделия из бездрожжевого теста

Выполнение лабораторных работ. Лабораторные работы проводятся с целью усвоения и закрепления умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе лабораторных работ обучающиеся приобретают умения, навыки, предусмотренные рабочей программой.

1. Приготовление полуфабрикатов простого ассортимента из овощей, мяса, рыбы
2. Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из мяса
3. Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из рыбы
4. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
5. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожков с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, пирога «Московского» и др.
6. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: сдобного пресного теста, песочного теста, бисквитного теста

III. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 1290а Кондитер) состоит из квалификационного экзамена, при успешном усвоении профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) обучающимся присваивается квалификация «Повар» 3 разряда, «Кондитер» 3 разряда».

Обучающиеся допускаются к сдаче экзамена при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических и письменных работ, предусмотренных рабочей программой и тематическим планированием ПМ 07.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

Принципы отбора содержания экзамена:

Ориентация на требования к результатам освоения ПМ 07. Обеспечение деятельности структурного подразделения, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

2.1 Критерии оценки устных ответов:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

2.2 Критерии оценки тестовых заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл	Вербальный аналог
При наличии 20 вопросов в тесте:		
18÷ 20	5	отлично
15÷ 17	4	хорошо
12÷ 14	3	удовлетворительно
менее12	2	неудовлетворительно

2.3 Критерии оценки для присвоения квалификации «Повар» 3 разряда

Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд,

	напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования,инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд ,напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой,отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и навынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема кмоплатемплатежныхмкарт(далее–POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее–ХАССП)в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых

	при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

2.4 Критерии оценки для присвоения квалификации «Кондитер» 3 разряда

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской продукции навынос по заданию кондитера
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции
	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции
	Процеживать,просеивать,протирать,замешивать,измельчать,формовать

	сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции
	Порционировать(комплектовать)кондитерскую и шоколадную продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию навынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиямих хранения
	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской продукции

МДК.07.01 Организация деятельности повара

Перечень примерных тестовых заданий

Вариант № 1

Вопрос 1. Основные гигиенические требования к хранению пищевых продуктов на предприятиях общественного питания:
а) сырье и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах;
б) соблюдать правила товарного соседства, соблюдать режим хранения и сроки;
в) все выше перечисленное.

Вопрос 2. К химическим средствам дезинфекции помещения относятся:
а) ловушки, капканы;
б) пар, солнечный свет;
в) раствор хлорной извести, хлорамин.

Вопрос 3. К физическим факторам, влияющим на микроорганизмы относятся:
а) антибиотики, фитонциды;
б) температура, влажность;
в) концентрация среды, кислотность.

Вопрос 4. В ротовой полости пища подвергается воздействию:
а) желчи;
б) слюны;
в) кишечного сока.

Вопрос 5. К физическим средствам дезинфекции помещений относятся:
а) ловушки, капканы;
б) пар, солнечный свет;
в) раствор хлорной извести, хлорамин.

Вопрос 6. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:
а) рисовая, пшенная;
б) гречневая, пшеничная;
в) гречневая, рисовая;
г) перловая, пшеничная.

Вопрос 7. В какое блюдо добавляют творог:
а) запеканка рисовая;
б) пудинг манный;
в) лапшевник;
г) клецки манные.

Вопрос 8. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника:
а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

Вопрос 9. Консистенция каш зависит:
а) от соотношения крупы и воды;
б) от вида крупы;
в) от способа варки;
г) от вида жидкости.

Вопрос 10. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:
а) декстринизации крахмала;

б) клейстеризации крахмала;
в) меланоидинообразования;
г) карамелизации.

Вопрос 11. Вырезку используют порционными кусками для:
а) лангета, филе, бифштекса;
б) антрекота, зраз отбивных;
в) ромштекса, шницеля;
г) эскалопа.

Вопрос 12. К семенным пряностям относят:
а) горчица, мускатный орех, мускатный цвет;
б) гвоздика, мускатный орех, мускатный цвет;
в) тмин, гвоздика, мускатный орех.

Вопрос 13. Назовите рыбу, которую по качеству не делят на сорта:
а) соленая рыба;
б) рыба пряного посола;
в) мороженая;
г) охлажденная.

Вопрос 14. Овощи, содержащие бактерицидные вещества (фитонциды):
а) артишоки, спаржа, ревень;
б) стручковый перец, баклажаны, томаты;
в) чеснок, лук, хрен, редька.

Вопрос 15. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:
а) антоциан
б) пектин
в) канцероген
г) соланин

Вопрос 16. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
а) 65-70º С;
б) 75-80º С;
в) 80-82º С;
г) 40-45ºС.

Вопрос 17. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:
а) средней густоты;
б) густые;
в) жидкие;
г) вязкие.

Вопрос 18. Основные горячие соусы хранят:
а) от 3 до 4 ч;
б) ота до 2 ч;
в) от 2 до 3 ч;
г) от 4 до 5 ч.

Вопрос 19. К жареной баранине подают соус:
а) красный основной;

б) майонез;
в) молочный с луком;
г) польский.

Вопрос 20. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:
а) 5° - 6°С;
б) а0° - а2°С;
в) а8° - 20°С;
г) а°- 2°С.

Вариант № 2

Вопрос 1. Энергетическая ценность одного грамма белка, энергетическая ценность одного грамма жира, энергетическая ценность одного грамма углевода составляет:
а) 4: 9 :4;
б) 2:6:2;
в) 5:аа:5.

Вопрос 2. К зерновым овощам относят:
а) кукурузу;
б) пшено;
в) гречиху;
г) чечевицу.

Вопрос 3. Картофель нарезают соломкой:
а) длиной 4-5 см, сечением 2,0х 0,2 см для жарки во фритюре;
б) длиной 5-6 см, сечением 0,4х 0,4 для первых блюд;
в) длиной 2-3 см, сечением 0,3х 0,3 для тушения.

Вопрос 4. Капустные овощи богаты:
а) витаминами;
б) углеводами;
в) минеральными веществами.

Вопрос 5. Зачем капусту при первичной обработке кладут в подкисленную или подсоленную воду:
а) для вкуса;
б) для удаления гусениц и улиток;
в) для удаления загрязнений и потемневших мест.

Вопрос 6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами:
а) рисовую;
б) гречневую;
в) перловую;
г) пшенную.

Вопрос 7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:
а) 5-6 раз;
б) в 2 раза;
в) в 2,5-3 раза;
г) в 8 раз.

Вопрос 8. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко

отделяющимися друг от друга:
а) вязкая;
б) рассыпчатая;
в) жидкая;
г) вязкая на молоке.

Вопрос 9. Бобовые варят:
а) при открытой крышке;
б) при бурном кипении;
в) при закрытой крышке и слабом кипении;
г) при умеренном кипении.

Вопрос 10. При варке бобовые увеличиваются в массе:
а) более чем в 2 раза;
б) в 5 раз;
в) не увеличиваются;
г) в 4 раза.

Вопрос 11. Назовите сорта пшеничной муки:
а) крупчатка, в/с, а/с, 2/с;
б) в/с, а/с, 2/с;
в) крупчатка, в/с, а/с, 2/с, обойная;

Вопрос 12. Рабочая поверхность конфорок электрических плит нагревается:
а) спиралями;
б) тэнами;
в) парогенератором;
г) токами СВЧ.

Вопрос 13. Кто имеет право работать на оборудовании:
а) лица, закрепленные за данным оборудованием;
б) лица, работающие на предприятии;
в) повара, работающие в цеху;
г) лица, закрепленные за данным оборудованием и прошедшие инструктаж.

Вопрос 14. Продолжительность рабочей недели для подростков а6-а8 лет составляет:
а) 24 ч.;
б) 30 ч.;
в) 36 ч.;
г) 40 ч.

Вопрос 15. При работе на рыбоочистителе защитным средством является:
а) гибкий вал;
б) кожух;
в) рукоятка;
г) скребок.

Вопрос 16. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:
а) перемешивание;
б) растирание;
в) нагревание;
г) взбивание.

Вопрос 17.К жирным продуктам подают соусы:
а) нежные;
б) кислые;
в) острые;
г) неострые.

Вопрос 18. Виды заправочных супов:
а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

Вопрос 19. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей:
а) щи из квашеной капусты;
б) щи суточные;
в) щи по-уральски;
г) щи донские.

Вопрос 20. Способы подготовки свеклы для борща: 2
а) тушение;
б) варка на пару;
в) запекание;
г) пассерование.

Вариант № 3

Вопрос 1. Ревень - это:
а) тыквенные овощи;
б) плодовые овощи;
в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
г) десертные овощи в виде побегов.

Вопрос 2. Сульфитирование картофеля - это:
а) обработка кислотой;
б) обработка щёлочью;
в) обработка паром;
г) обработка бисульфитом натрия.

Вопрос 3. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди:
а) пластинчатые;
б) губчатые;
в) сумчатые;
г) трубчатые.

Вопрос 4. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа:
а) свежие;
б) маринованные;
в) солёные;
г) сушеные.

Вопрос 5. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

а) калибровка;
б) карбование ;
в) сортировка;
г) обтачивание овощей.

Вопрос6. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:
а) а час;
б) а5 мин;
в) 30 мин;
г) 2 часа.

Вопрос 7. Пудинг – это:
а) жареное блюдо;
б) запеченное блюдо;
в) сваренное на пару;
г) отварное.

Вопрос 8.Продукты, необходимые для приготовления омлета:
а) яйца, мука, сметана, соль;
б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

Вопрос 9. Чем пудинг творожный отличается от запеканки:
а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
б) в массу добавляют сметану;
в) в массу добавляют муку;
г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

Вопрос 10. К отварным творожным блюдам относят:
а) вареники, пудинги паровые;
б) вареники, сырники;
в) клецки, запеканки;
г) блинчики с творогом, сырники.

Вопрос 11.Что такое ботулизм:
а) кожное заболевание;
б) пищевое отравление;
в) простудное заболевание.

Вопрос 12. От чего зависит концентрация бульона:
а) соотношение продуктов и воды;
б) от времени варки;
в) от способа варки;
г) от степени измельчения продуктов.

Вопрос 13. Температура подачи горячих супов:
а) 75-80ºС;
б) 60-65ºС;
в) 80-85ºС;
г) 70-75ºС.

Вопрос 14. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:
а) молочные супы;
б) сладкие супы;
в) супы-пюре;
г) прозрачные супы.

Вопрос 15. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:
а) щи, окрошка;
б) рассольник, солянка;
в) ботвинья, борщ;
г) окрошка, щи.

Вопрос 16. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
а) 65-70º С;
б) 75-80º С;
в) 80-82º С;
г) 40-45ºС.

Вопрос 17. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:
а) средней густоты;
б) густые;
в) жидкие;
г) вязкие.

Вопрос 18. Основные горячие соусы хранят:
а) от 3 до 4 ч;
б) ота до 2 ч;
в) от 2 до 3 ч;
г) от 4 до 5 ч.

Вопрос 19. К жареной баранине подают соус:
а) красный основной;
б) майонез;
в) молочный с луком;
г) польский.

Вопрос 20. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:
а) 5° - 6°С;
б) а0° - а2°С;
в) а8° - 20°С;
г) а°- 2°С.

Вариант № 4

Вопрос 1. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка;
в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

Вопрос 2. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:
а) 2-3 часа при Т 4-8°С;

б) а2 часов при Т 0°С;
в) 24 часа при Т +2°С;
г) 48 часов при Т +4+7°С.

Вопрос 3. Существуют следующие формы нарезки капусты:
а) брусочки, дольки;
б) крошка, кубики;
в) соломка, шашки;
г) дольки, кубики.

Вопрос 4.Какие овощи перед фаршированием бланшируют:
а) помидоры, баклажаны;
б) перец, кабачки, огурцы;
в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
г) картофель, помидоры, огурцы.

Вопрос 5. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:
а) рисовая, пшенная;
б) гречневая, пшеничная;
в) гречневая, рисовая;
г) перловая, пшеничная.

Вопрос 6. Вторые горячие блюда подают при температуре:
а) 60 0С;
б) 65 0С;
в) 70 0С;
г) 75 0С.

Вопрос 7. Согласны ли вы со следующим утверждением:
в овощном цехе используются доски с маркировкой МС
а) да;
б) нет.

Вопрос 8. Укажите продукты, входящие в состав котлетной массы:
а) говядина;
б) свинина;
в) лук репчатый;
г) молоко;
д) яйца;
е) хлеб пшеничный;
ж) соль;
з) перец.

Вопрос 9. Назначение соли при оттаивании рыбы в воде:
а) сокращение потерь минеральных веществ;
б) улучшение консистенции рыбы;
в) сокращение времени оттаивания;
г) сохранение формы рыбы;

Вопрос 10. Способ жарки при приготовлении тельного:
а) основной способ жарки;
б) жарка на углях;

в) жарка во фритюре;
г) жарка в жарочном шкафу.

Вопрос 11. Определить набор сырья для рассольника домашнего:
а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

Вопрос 12. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?
а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
б) подают с набором мясных продуктов;
в) бульон варят с добавлением копченостей;
г) готовят из квашеной капусты.

Вопрос 13. Определите основное назначение соусов:
а) ухудшают внешний вид блюд;
б) повышают усвояемость пищи;
в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
г) понижают калорийность блюд;
д) блюда приобретают большую сочность;
е) повышают питательную ценность блюд.

Вопрос 14. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:
а) улучшения консистенции;
б) улучшения вкуса;
в) улучшения цвета;
г) снижения калорийности.

Вопрос 15. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:
а) перемешивание;
б) растирание;
в) нагревание;
г) взбивание.

Вопрос 16. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
а) тощей;
б) средней жирности;
в) жирной;
г) особо жирной.

Вопрос 17. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
а) осетр, горбуша, окунь;
б) горбуша, сёмга, форель;
в) сёмга, форель, севрюга;
г) треска, судак, сельдь.

Вопрос 18. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
а) 40°;
б) 60°;
в) 90°;

г) 30°.

Вопрос 19. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
а) в молоке;
б) в смеси воды и молока;
в) в льезоне;
г) в сливках.

Вопрос 20. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
а) бланшированием;
б) панированием;
в) фаршированием;
г) маринованием.

Вариант №5

Вопрос 1. В какое блюдо добавляют творог:
а) запеканка рисовая;
б) пудинг манный;
в) лапшевник;
г) клецки манные.

Вопрос 2. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника:
а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

Вопрос 3. Консистенция каш зависит:
а) от соотношения крупы и воды;
б) от вида крупы;
в) от способа варки;
г) от вида жидкости.

Вопрос 4. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:
а) декстринизации крахмала;
б) клейстеризации крахмала;
в) меланоидинообразования;
г) карамелизации.

Вопрос 5. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами:
а) рисовую;
б) гречневую;
в) перловую;
г) пшенную.

Вопрос 6. Какие п/ф из котлетной массы называют " фаршированной котлетой":
а) биточки;
б) тефтели;
в) тельное.

Вопрос 7. Какой п/ф из котлетной массы панируют в муке:

а) котлеты;
б) зразы;
в) тефтели.

Вопрос 8. Укажите срок реализации салатов и винегретов в заправленном виде:
а) ач.;
б) 2ч.;
в) 3ч.

Вопрос 9. Какой формой нарезают картофель для тушения:
а) дольки
б) брусочки
в) ломтики

Вопрос 10. Вырезку используют порционными кусками для:
а) лангета, филе, бифштекса;
б) антрекота, зраз отбивных;
в) ромштекса, шницеля;
г) эскалопа.

Вопрос 11.К жирным продуктам подают соусы:
а) нежные;
б) кислые;
в) острые;
г) неострые.

Вопрос 12. Виды заправочных супов:
а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

Вопрос 13. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей:
а) щи из квашеной капусты;
б) щи суточные;
в) щи по-уральски;
г) щи донские.

Вопрос 14. Способы подготовки свеклы для борща: 2
а) тушение;
б) варка на пару;
в) запекание;
г) пассерование.

Вопрос 15. Какой рассольник готовится с томатом:
а) домашний;
б) ленинградский;
в) московсгкий;
г) рассольник обыкновенный.

Вопрос 16. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-а00 г; соль-9 г; перец-аг;
б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-а г.;
в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-а г;
г) хлеб пшеничный а50 г; вода-250 г; соль-а0 г; перец-а г

Вопрос 17. К головоногим моллюскам относятся: 2
а) омары, лангусты;
б) раки, кальмары;
в) кальмары, осьминоги;
г) мидии, трепанги

Вопрос 18. Для варки рыбы порционными кусками используют:
а) чистое филе;
б) филе с кожей;
в) филе с кожей и костями;
г) куски-кругляши.

Вопрос 19. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
б) молоко, мука, яйца, соль;
в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

Вопрос 20. В пряном отваре варят рыбу:
а) рыбу с приятным запахом;
б) речную рыбу;
в) морскую рыбу;
г) треску, зубатку, камбалу.

Ключ к тесту

№	В а	В 2	В 3	В 4	В 5
а	в	а	в	б	в
2	в	а, г	г	г	б
3	б	а	а	в	а
4	б	в	г	в	б
5	б	б	б	б	а
6	б	а	б	б	в
7	в	в	б, в	б	в
8	б	б	в	а, б, г, е, ж, з	а
9	а	в	а	а	а
10	б	а	а	в	а
11	а	в	б	в	в
12	а	а	а	а	б
13	г, б	г	а	б, в, д, е	б

14	в	б	в	б	а, г
15	г	б	б	г	б
16	б	г	б	б	б
17	в	в	в	б	в
18	а	б	а	г	б, в, г
19	в	б	в	в	г
20	б	а, г	б	б	в

Выполнение задания - 35 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

МДК.07.02 Организация деятельности кондитера

Перечень примерных билетов

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по МДК.07.02 Организация деятельности кондитера

---

1. Сырье,применяемоедляприготовлениякондитерскихизделий.
2. Приготовление и использование сахарной мастики.
3. Приготовление воздушного теста.

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по МДК.07.02 Организация деятельности кондитера

---

1. Показателимуки,характеризующиееекачество.
2. Приготовлениебисквитноготестасподогревом(основнойспособ).
3. Использованиеи приготовлениекарамели.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по МДК.07.02 Организация деятельности кондитера

---

1. Видыжировиихиспользование.
2. Приготовление заварного теста.
3. Кремы(сливочные,белковые,заварные).Основныестадииприготовления.

БИЛЕТ № 4

промежуточной аттестации по МДК.07.02 Организация деятельности кондитера

---

1. Разрыхлители для теста.
2. Приготовлениеслоеноготеста.
3. Использованиеиприготовлениемарципана

БИЛЕТ № 5

промежуточной аттестации по МДК.07.02 Организация деятельности кондитера

---

1. Рольбелковмукивтестообразовании.
2. Приготовлениебисквитахолоднымспособом(буше).
3. Использованиеи приготовлениекарамели.

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,1290а Кондитер)

Перечень примерных билетов

БИЛЕТ № 1

промежуточной аттестации по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими, инструкционными картами, ТТК.

Текст задания

Приготовить холодную закуску-*Amusebouche*из томатов, огурца; с ромбиком из черешка сельдерея, базилика, зелени шнитт – лука; зелёного масла; круста из белого кунжута.

Особенности подачи: закуски подаются в шотах, объёмом а00 мл по 60 – 80 гр, 6 идентичных шотов. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.

Приготовить горячее блюдо:нежный мусс из мякоти цыплёнка, приготовленный методом су-вид с глазурью из вишни и кураги, с морковно – тыквенным кремом, полентой с ленточкой цукини, соусом Морне и декором из микрозелени.

Особенности подачи: масса блюда минимум а80 г.3 идентичных порции горячего блюда. Подача на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации

Температура подачи тарелки от 35 °С и выше.

Приготовить десерт: муссовое пирожное с нотами шоколада, чёрной смородины, на бисквите с прослойкой хрустящнего слоя из миндального крамбола, украшением из шоколадного ганаша, спонж бисквита и шоколадных лепестков.

Композицию дополняет клубничный соус, карамелизированное филе апельсина и бисквитная крошка.

Особенности подачи: масса блюда минимум 90 г. - максимум а50 г. Подача на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см,3 идентичных порции десерта. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от а °С до а4 °С

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- расчет сырья на заданное количество порций и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 2

промежуточной аттестации по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими, инструкционными картами,ттк.

Текст задания

Приготовить холодную закуску; Тапас с творожным сыром, вешенками, свежим огурцом, томатами черри, в оболочке из фисташек и белого кунжута, с микрозеленью.

Особенности подачи: размер каждой закуски на 2-3 укуса.8 шт закуски подаются на двух тарелках по 4 шт в каждой, в одну линию.Тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см; 4 штуки подаются в упаковке на вынос для презентации. Все а2 шт должны быть идентичными.

Приготовить:двуцветный мусс из судака, методом су-вид в форме цилиндра с обожжённой корочкой, на коврике из пластинок цукини и соломки из болгарского перца, с гарнирами из жженной капусты и припущенного булгура со вкусом трюфеля; соусом «Велюте» со сливками и морскими водорослями Нори, оформленный микрозеленью.

Особенности подачи масса блюда минимум а80 г.3 идентичных порции горячего блюда. Подача на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше.

Приготовить: шоколадный брауни с грецким орехом, коричной карамелью, декором из тулипного теста в пудре какао, с малиной и веточкой мяты.

Особенности подачи: масса блюда минимум 90 г. - максимум а50 г. Подача - 3 идентичных порции на тарелках - круглая белая плоская диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от а °С

до а4 °С

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- расчет сырья на заданное количество порций и оформление технологической карты.

БИЛЕТ № 3

промежуточной аттестации по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Можно пользоваться сборником рецептур, технологическими, инструкционными картами.

Текст задания

Приготовить: нежный паштет из печени кур с посыпкой из фисташек на бисквите со шпинатом, фаршированный двумя видами желе - из красного вина и апельсина, внутри апельсинового желе шарики припущенных яблок. Трубочки из моркови, фаршированные луком конфи на дорожке желе из красного вина; соус из брусники, микрозелень, декор из моркови дополняют паштет.

Особенности подачи: масса блюда 90-а50 гр. Подача - 3 идентичных порции на тарелках - круглая белая плоская диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от а °С до а4 °С

Приготовить: горячую закуску «Равиоли отварные с творожным сыром и шпинатом» с соусами песто и из сливок, с гарниром из жареного шпинта.

Особенности подачи: 3 идентичных порции горячей закуски – равиоли собственного приготовления. 2 соуса, а гарнир. Масса блюда максимум а80гр**,**

Тарелка белая, круглая, плоская, диаметр – 30-32 см. Температура тарелки-35^0

Приготовить хлеб пшеничный. Особенности выполнения задания; произвести выпечку пшеничного хлеба. Дополнительных вкусов не должно быть;

Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука, использование красителей запрещено. Приготовить :3 шт. по 0,400 кг. готового изделия – овальной формы с одним продольным надрезом, таким образом, чтобы при выпечке открылся «гребешок». Хлеб должен быть выполнен в стиле «Ремесленный хлеб»,

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- расчет сырья на заданное количество порций и оформление технологической карты.

Время проведения экзамена

Для выполнения заданий студентам предоставляется 270 минут.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ

предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.